

## Tamago Fish Cake Sushi

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 2 Porsi



### Cara Memasak

1	Panggang Shifudo Fish Cake di api kecil selama 2 menit. Angkat sisihkan. Dadar telur lalu digulung dan diiris.
2	Gulung nasi 1 sendok makan menggunakan plastik cling wrap, susun di piring. Letakkan Fish Cake dan telur di atasnya. Kemudian ikat dengan rumput laut seperti pada gambar.
3	Sajikan dengan acar jahe dan kecap asin khas jepang.

### Bahan-Bahan

5 buah	Shifudo Fish Cake
1 mangkok	nasi
3 butir	telur, kocok
secukupnya	rumput laut