

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