

## Tahu Telur Shrimp Roll

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 5 Porsi



### Cara Memasak

1	Goreng Fiesta Seafood Shrimp Roll sampai matang, sisihkan.
2	Kocok lepas telur, garam, dan merica bubuk. Masukkan tahu. Aduk rata. Bagi 5 bagian. Goreng tiap bagian di dalam minyak panas
3	Sajikan tahu telur bersama Shrimp Roll , lontong dan taoge. Siram bumbu. Tambahkan bawang goreng.

### Bahan-Bahan

15 buah	Fiesta Seafood Shrimp Roll
1 buah	tahu putih, potong kotak, goreng di dalam minyak panas
5 butir	telur ayam
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	lada bubuk
100 gram	bumbu pecel encerkan dengan air panas
5 buah	lontong, potong-potong
200 gram	taoge, diseduh
1/2 sdm	bawang merah goreng, untuk taburan