

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 |