

Kimbab Seafood

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 20 menit

Sajian: 4 porsi



Cara Memasak

1	Goreng Shifudo Fish Roll, Otak-Otak Mini dan Bakso Salmon
2	Letakkan nori pada karpet gulung lalu letakkan nasi pada permukaan nori dengan rata.
3	Tambahkan zukini, wortel, kue ikan pedas, bakso cumi, sosis.
4	Gulung karpet, hingga menjadi bulat.
5	Potong kimbab jadi beberapa bagian.
6	Sajikan.

Bahan-Bahan

4 lembar	nori
400 gram	nasi sushi
2 buah	Shifudo Fish Roll
2 buah	Shifudo Otak-Otak Mini
4 buah	Shifudo Bakso Salmon (belah jadi 4 bagian)
1 buah	zucchini (buang biji, potong slice)
1 buah	wortel (slice panjang, rebus)