

Dory Stick Egg Sandwich

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 10 menit

Sajian: 1 porsi



Cara Memasak

1	Goreng Fiesta Seafood Dory Stick sampai kuning keemasan. Sisihkan.
2	Buat saus dengan menumis bawang bombay dan bawang putih cincang dengan margarin. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan 50ml susu cair, aduk sampai mengental. Kemudian masukkan kuning telur, aduk cepat. Sisihkan.
3	Aduk 1 butir telur dan 50ml susu cair untuk membuat bahan celupan.
4	Belah masing-masing roti menjadi dua. Celupkan ke dalam bahan celupan kemudian panggang dengan margarin di atas wajan panas. Bolak balik rotinya hingga terpangang rata.
5	Mulai susun sandwich dengan mengoleskan mayones, diikuti dengan telur, selada, irisan tomat, keju, dan Fiesta Seafood Dory Stick. Tutup dengan sisa belahan potongan roti.
6	Bungkus sandwich dalam kertas roti dan masukkan ke dalam kotak makan.

Bahan-Bahan

4 lembar	Roti tawar
2 buah	Fiesta Seafood Dory Stick
4 lembar	Daun selada
4 buah	Tomat cherry
4 sdm	Mayonnaise
1 butir	Telur ayam
100 ml	Susu cair
1 butir	Kuning telur ayam
1/2 sdm	Bawang bombay cincang
1 sdt	Bawang putih cincang
2 sdm	Margarin
1/2 sdm	Tepung terigu
Secukupnya	Lada
Secukupnya	Garam