



Nasi Goreng Shifudo dengan Tamagoyaki Fish Roll Cheese

Oleh: Makanseafod.com

Waktu Memasak: 30 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

- 1 Buat nasi goreng. Aduk 2 butir kuning telur dengan nasi secara merata. Sisihkan.
- 2 Tumis bawang putih cincang dengan 1 sdm margarin. Masukkan potongan Shifudo Bakso Kepiting dan Cumi Flower Lada Hitam. Tumis hingga harum.
- 3 Masukkan nasi, tambahkan garam dan secukupnya lalu aduk hingga rata.
- 4 Matikan api kemudian masukkan irisan daun bawang. Aduk hingga rata. Pindahkan nasi goreng ke dalam kotak bekal.
- 5 Buat Tamagoyaki Fish Roll Cheese. Lelehkan 1 sdm margarin kemudian masukkan ke dalam mangkuk bersama 3 butir telur. Kocok lepas.
- 6 Tambahkan potongan Fish Roll Cheese dan kocok merata.
- 7 Oleskan Tamagoyaki Pan dengan sedikit margarin dan panaskan di atas api. Tuang telur sedikit demi sedikit.
- 8 Gulung telur menggunakan sutil dari sisi bawah ke sisi atas. Tuangkan kembali sisa telur sedikit demi sedikit. Ulangi hingga gulungan telur menjadi tebal dan adonan telur habis.
- 9 Dinginkan, potong potong lalu sajikan bersamaan dengan nasi goreng dengan taburan potongan nori.

Bahan-Bahan

250g	Nasi putih
2 siung	Bawang putih cincang
5 butir	Telur
2 sdm	Margarin
5 buah	Shifudo Bakso Kepiting
5 buah	Shifudo Cumi Flower Lada Hitam
5 buah	Shifudo Fish Roll Cheese
1 buah	Daun bawang
1/4 buah	Wortel
1/2 sdt	Garam