

## Nasi Goreng Shifudo dengan Tamagoyaki Fish Roll Cheese

Oleh: Makanseafood.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