

## Roti John Otak-Otak Singapore

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 20 menit

**Sajian:** 2 porsi



### Cara Memasak

1	Panaskan loyang. Beri margarine tunggu hingga panas. Panggang roti dan otak otak singapore hingga kecoklatan bolah balik sesekali. Sisihkan.
2	Kocok telur dengan daun bawang dan beri tambahan garam dan lada.
3	Tuangkan pada loyang yang sudah dipanaskan.
4	Letakkan roti pada permukaan telur. Balik apabila sudah kecoklatan.
5	Susun otak-otak Singapore beri mayonnaise dan saus sambal.
6	Tambahkan parutan keju.
7	Angkat, sajikan.

### Bahan-Bahan

2 buah	otak-otak Singapore Shifudo
2 buah	roti john ukuran sedang (belah menjadi 2)
2 butir	daun bawang (iris)
2 butir	telur
1 sdt	garam
1 sdt	lada
2 sdm	mayonnaise
2 sdm	saus sambal
1 sdm	margarin
100 gram	keju