

 30 min



Kimbap Goreng

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 1/2 gelas beras
- 1 sdt garam
- 4 sdt minyak wijen
- 4 lembar nori
- 1 ikat kecil bayam
- 4 buah sosis
- 1 buah wortel
- 3 buah mentimun
- 1/2 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- Sedikit minyak goreng
- Air, secukupnya

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Campurkan nasi dengan garam dan minyak wijen di atasnya. Aduk perlahan sampai tercampur rata.
3. Rebus bayam sampai agak layu, tumis wortel dan timun sampai agak layu, lalu rebus sosis hingga matang.
4. Ratakan nasi di atas nori dan jangan lupa sisakan sedikit bagian rumput laut kosong di bagian atasnya. Taruh sayur dan sosis secukupnya, lalu gulung sambil ditekan-tekan.
5. Campurkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dengan air lalu celupkan kimbap ke dalam adonan tepung dan goreng dengan api sedang sampai keemasan.
6. Kimbap siap disajikan.