



 40 min

Kimbap Wortel

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 1 buah wortel ukuran besar
- 3 butir telur
- 1 mangkuk kecil nasi putih
- 1 sdt bawang putih cincang
- Sushi Nori
- 1/4 sdt [Sasa MSG](#)
- Garam secukupnya
- 1 sdt Minyak Wijen

CARA MEMBUAT

1. Potong serut memanjang wortel.
2. Masak wortel dengan sedikit minyak, saat mulai layu masukan bawang putih cincang, garam, Sasa MSG dan minyak wijen.
3. Masak kembali hingga matang, kemudian sisihkan.
4. Kocok telur dengan menambahkan garam dan sedikit Sasa MSG. Tuang tipis telur ke wajan berbentuk persegi, roll telur saat mulai setengah matang, lakukan berulang hingga mendapatkan ketebalan yang pas.
5. Potong miring telur, kemudian balik agar membentuk hati



Melezatkan!

7. Siapkan sushi nori. Sebarkan nasi ke atas nori secara tipis merata.
8. Letakkan wortel dan juga telur.
9. Roll nori dan pastikan tertutup rapat.
10. Potong perlahan menjadi beberapa bagian dan sajikan.