Sasa® Melezatkan!

Nori Tahu Gulung Pedas

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 2 tahu goreng atau sekitar 250 gr
- 2 lembar rumput laut nori
- 4 sdt Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng dilarutkan dengan 2 sdm air
- 1 sdm minyak
- 2 sdt kecap asin
- 1 sdm gula kelapa
- 1 sdm air
- Sasa BonTabur Level 35 secukup nya

Bahan pelengkap:

- Daun bawang cincang
- Perasan air jeruk nipis

CARA MEMBUAT

1. Potong tahu menjadi persegi panjang dengan tebal 1,30 cm dan panjang sekitar 6,30 cm.
2. Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang. Lalu masukan tahu dan goreng sekitar 5 menit sampai berwarna cokelat keemasan. Angkat dan tiriskan lalu pindahkan tahu ke piring yang dilapisi dengan tisu dapur untuk menghilangkan minyak berlebih.
3. Potong lembaran nori menjadi 3 strip, potong setiap stripnya menjadi dua. Lembaran nori harus memiliki lebar yang sama dengan tahu, dan cukup panjang untuk membungkusnya. Di mangkuk kecil, encerkan Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng dengan air dan sisihkan.
4. Bungkus tahu persegi panjang dengan selembar nori. Basahi sedikit bagian atas lembaran nori dengan campuran Sasa Tepung Bakso Goreng sebagai perekat dan lanjutkan hingga semua tahu terbungkus.
5. Panaskan minyak dan masukan Sasa BonTabur, lalu tumis selama 2 menit.
6. Masukkan gulungan tahu ke dalam wajan dan aduk rata selama 2 menit lagi.
7. Di mangkuk kecil, campurkan kecap, gula kelapa, dan air. Tuang ke dalam wajan dan masak selama 3-5

Melezatkan!

8. Angkat dan sajikan dengan perasan jeruk nipis juga daun bawang sebagai pelengkap.