



45 min



Rolade Tahu

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 300 gram Tahu Putih, haluskan
- 150 gram Daging Giling
- 2 butir Telur
- 1 buah Wortel, serut
- 5 batang Buncis, iris tipis
- 1 batang Daun Bawang, iris tipis
- 1/4 buah Bawang Bombay, cincang halus
- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- Sasa Sambal Ekstra Pedas secukupnya

CARA MEMBUAT

- Campur tahu, daging giling, telur dan 40 gr ($\frac{1}{2}$ bungkus) Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original, aduk hingga rata.
- Tambahkan wortel, buncis, daun bawang, bawang bombay, aduk hingga rata.
- Siapkan selembar alumunium foil, letakkan adonan lalu gulung hingga padat dan rapi.
- Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
- Siapkan 2 macam adonan:
Adonan kering : 1 $\frac{1}{2}$ bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original.
Adonan Basah : 1 bungkus tepung dicampur dengan air dingin dengan perbandingan 1:2.
- Sosis tahu dapat digoreng dengan cara:
Celupkan sosis tahu ke dalam adonan basah, lalu tiriskan sebentar.
Gulingkan sosis tahu ke dalam adonan kering sambil diketuk-ketuk.
Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan. Gunakan minyak panas (160°C) hingga matang atau berwarna kuning keemasan. Angkat, tiriskan dan siap untuk disajikan.
- Sajikan dengan Sasa Sambal Ekstra Pedas sesuai selera.