



40 min

Sushi Taco

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 3 lembar nori
- 200 gr salmon
- Tepung bumbu SASA
- Nasi secukupnya
- Timun secukupnya
- Kewpie Mayonais
- Daun bawang untuk garnish

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

- Potong nori menjadi bulat.
- Tuang ke tepung bumbu basah lalu goreng dan lipat seperti taco.
- Potong dadu salmon lalu tuang ke tepung bumbu SASA kering dan tepung bumbu SASA basah.
- Goreng salmon hingga golden brown.
- Letakkan potongan timun dan nasi yg sudah diberi minyak wijen / mirin di atasnya.
- Beri kwepie lalu letakkan salmon tepung dan beri topping mayonais.
- Taburi dengan potongan daun bawang.