

Sushi Pinky

Saturday, 12 April 2014

Bahan:

- Nasi putih 300 gram
- Alpukat 1 buah, potong dadu panjang
- Sosis sapi 2 buah, belah dua
- Margarin 1 sendok makan
- Bawang Bombay ¼ buah, cincang
- Bayam merah 5 lembar, seduh, cincang
- Wijen hitam 1 sendok makan, sangrai

Dadar:

- Telur ayam 2 butir
- Bit 50 gram, haluskan
- Garam ¼ sendok teh
- Merica bubuk ¼ sendok teh
- Minyak wijen 1 sendok teh

Saus:

- Air kaldu sapi 50 ml
- Saus tiram 1 sendok makan - Saus tomat 2 sendok makan
- Saus sambal 1 sendok makan
- Garam ¼ sendok teh
- Minyak wijen 1 sendok teh

Cara Membuat:

1. Dadar: Campur telur dengan bit, garam, merica dan minyak wijen, kocok hingga rata. Buat dadar tipis diatas Teflon persegi, angkat. Lakukan hingga adonan habis. Sisihkan.
2. Tumis margarin dengan bawang Bombay hingga harum, masukkan sosis, aduk hingga rata, angkat. Sisihkan.
3. Siapkan bambu penggulung sushi, taburi dengan wijen dan cincangan bayam merah. Ratakan nasi diatasnya.
4. Letakkan dadar bit, sosis dan alpukat. Gulung hingga padat dan rapi, potong-potong.
5. Saus: Rebus air kaldu hingga mendidih, tambahkan saus tiram, saus sambal, saus tomat, garam dan minyak wijen, aduk hngga rata, angkat.
6. Sajikan sushi bersama saus.