

Rolade Tahu Jamur

BAHAN - 1 sachet BAMBOE SOP - 3 butir telur (untuk dadar) - 1 sdt garam - 1/4 sdt merica - 300 g tahu putih dihaluskan - 50 g bayam rebus, cincang kasar - 25 g jamur, iris - 2 butir telur - 25 ml santan **CARA MEMBUAT** 1.Kocok telur, tambahkan garam dan merica, dadar tipis di teflon 2.Campur semua bahan lainnya dan BAMBOE SOP, aduk rata 3.Ambil lembaran dadar, tuangi adonan rolade. Gulung seperti gambar dan bungkus dengan plastik. Kukus 25 menit lalu dinginkan 4.Goreng hingga kekuningan lalu angkat

