

Sandwich Tempe



BAHAN - 1 Sachet **BAMBOE BUMBU RUJAK** - 100 g mentega tawar (unsalted butter) - 125 g tempe, cincang lembut - 50 g ayam cincang - 1 butir telur ayam, kocok - 10 kerat roti tawar, potong (bentuk setiap kerat menjadi 4 bagian) - 5 buah tomat, iris bulat tipis **CARA MEMBUAT** 1.campur Bamboe Bumbu Rujak dengan mentega 2.panaskan 1 sdm mentega rasa BUMBU RUJAK. masukan tempe dan ayam cincang, aduk rata lalu masak hingga matang. 3. tumis orak arik telur kocok dan masukan dalam campuran tempe, ayam, sisihkan 4. untuk sandwich: - oles permukaan roti tawar dengan mentega rasa bumbu rujak - Taruh tempe dan ayam di atas roti tawar, tambahkan irisan tomat - panggang SANDWICH TEMPE di oven atau di toaster 3 menit sajikan hangat