

Bahan :

Terigu SOKA	1000	gr
Garam	5	gr
Nori	1	lbr
Telur	1	btr
Air	250	gr

Isian :

Crab cake	10	pcs
Alpukat	3	bh
Nori	6	lbr
Telur	3	pcs
Kecap asin jepang	secukupnya	
Wasabi	secukupnya	



Cara membuat :

1. **Isian** : kocok lepas telur dan buat telur dadar tipis, kupas dan potong alpukat menjadi delapan bagian. Siapkan nori dan crab cake.
2. **Bahan mie** : Campur air, telur dan garam, masukan kedalam terigu Aster yang telah dicampur dengan nori.
3. Aduk hingga tercampur dan menjadi adonan unuk mie.
4. Potong mie dengan ketebalan 1,5 mm, kemudian rebus, angkat dan sisihkan.
5. Siapkan bambu penggulung sushi, alasi dengan nori.
6. Ambil 75 gr mie, susun rapi diatas nori, letakan potongan alpukat dan crab cake, kemudian gulun.
7. Potong-potong sushi dan sajikan denan kecap asin jepang atau wasabi.

Hasil 15 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

