



Korean Tortilla Egg Sandwich



superadmin

Sandwich telur ala Korea yang siap dalam 5 menit ini mengombinasikan tortilla lembut yang membungkus telur dadar tipis dan gurih, menghasilkan cita rasa simpel namun nikmat. Sangat cocok untuk sarapan cepat atau camilan praktis kapan saja.

Bahan-Bahan

 1 Porsi

Bahan

- 1 lembar - kulit tortilla
- 2 butir - telur
- ½ buah - wortel
- 1 lembar - kol
- 1 batang - daun bawang
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- ¼ sdt - garam
- ⅛ sdt - merica

Pelengkap

- 1 sdt - gula pasir
- 2 lembar - sliced cheese (opsional)
- - saus tomat
- - mayones (opsional)
- - mentega

Langkah-Langkah

1. Iris kol, daun bawang dan wortel kemudian masukkan ke dalam mangkuk
2. Masukkan telur, kaldu ayam bubuk, garam dan merica, aduk rata
3. Panaskan wajan, oles dengan mentega dan tuang adonan telur. Ratakan ke sisi wajan kemudian letakkan kulit tortilla di atasnya sambil ditekan
4. Oles kulit tortilla dengan mentega kemudian balik dan tambahkan sliced cheese, gula pasir, saus tomat, dan mayones, masak hingga kulit tortilla wangi dan kering
5. Tortilla egg sandwich siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/11-korean-tortilla-egg-sandwich>