

# Rolade Tahu Ayam, Gampang Buatnya dan Enak Rasanya

JAKARTA, CITRAINDONESIA.COM- Banyak diantara kita yang kadang kala malas menyiapkan hidangan masakan buat menu sehari-hari. Rutinitas sebagai ratu dalam rumah tangga memang sesekali membuat kita bosan dan capek.

Tetapi sebagai seorang ibu, tentu kita selalu dituntut untuk menjadi hebat setiap hari bukan. Terutama dalam rangka menu masakan untuk keluarga di rumah.

- [Aneka Resep Tempe, Ciptakan Rasa Baru](#)
- [6 Kuliner Khas Indonesia yang Mendunia](#)
- [6 Tempat Kuliner Khusus Lontong Medan, Dijamin Enak!](#)

Kali ini kita akan membuat suatu resep masakan sederhana dengan bahan dasar tahu dan telur ayam, yaitu resep rolade tahu. Ya, selain tahu, resep masakan rolade bisa kita kreasikan menjadi rolade ayam, rolade daging, rolade mie dan yang lainnya.

Tetapi cara membuat rolade yang paling mudah adalah resep masakan rolade tahu ini. Selain itu, bahan dan bumbu resep membuat rolade tahu ini juga sederhana dan bisa dikreasikan dengan sosis, ayam, daging sapi, kornet, wortel dan yang lainnya.

Untuk lebih jelasnya, silahkan melihat resep rolade tahu beserta tips cara membuat rolade kukus dan goreng yang mudah dan cepat dibawah ini (dilansir dari resepcaramemasak).

Bahan-bahan Resep Rolade Tahu Ayam Wortel Sederhana

Bahan utama yang dibutuhkan adalah tahu putih segar kurang lebih sebanyak 3 buah. Cuci tahu sampai bersih sebelum digunakan kemudian cincang tahu putihnya sampai halus.

Daging ayam fillet tanpa tulang kurang lebih sebanyak 250 gram sampai 300 gram saja. Cuci bersih kemudian cincang-cincang sampai halus.

Bawang putih ukuran sedang besar kurang lebih sebanyak 4 pcs saja. Kupas kulit bawangnya kemudian uleg sampai halus.

Telur ayam ukuran sedang besar kurang lebih sebanyak 2 pcs. Pecahkan telur kemudian kocok lepas di tempat.

Daun bawang segar kurang lebih sebanyak 1 sampai 2 batang saja. Cuci bersih kemudian rajang halus.

Wortel segar ukuran sedang besar kurang lebih sebanyak 1 pcs saja. Cuci bersih wortelnya kemudian potong-potong kecil sesuai selera.

Garam dapur beryodium secukupnya sesuai selera.

Lada halus sedikit saja sesuai selera.

Penyedap instan rasa ayam secukupnya kalau suka. Bisa dihilangkan kalau tidak suka.

Air bersih secukupnya untuk mengukus.

Minyak goreng secukupnya untuk menumis bumbunya dan dadar kulit telurnya.

#### Cara Membuat Rolade Tahu Wortel Daging Ayam

Langkah pertama siapkan wajan penggorengan dengan api sedang kecil dan beri minyak secukupnya. Masukkan bawang yang sudah dihaluskan ke dalam penggorengan kemudian aduk sampai tercium bau harum.

Masukkan daging ayam yang sudah dicincang halus bersama dengan daun bawangnya kemudian aduk-aduk sampai rata.

Siapkan satu tempat lagi ukuran sedang besar dan masukkan tahu yang sudah dihaluskan bersama dengan irisan wortel, secukupnya garam dapur, penyedap rasa (kalau suka), lada halus dan bumbu yang sudah ditumis diatas kemudian aduk-aduk sampai semua bahan tercampur rata kemudian sisihkan.

Siapkan penggorengan teflon dan beri minyak sedikit saja kemudian masukkan telur kocoknya secukupnya sampai menjadi dadar telur tipis untuk kulitnya. Ulangi sampai selesai adonan kulit roladenya.

Masukkan adonan rolade tahu dan atur dengan rapi diatas dadar telur kulit roladenya kemudian gulung dengan rapi dan beri alas daun pisang atau aluminum foil. Ulangi sampai habis dan adonan sudah digulung rapi.

Siapkan panci kukusan dan kukus rolade tahu diatas sampai matang atau kurang lebih selama 1/2 jam.

Setelah matang angkat dan dinginkan kemudian potong-potong sesuai selera.

Rolade siap dihidangkan atau bisa digoreng sebentar dengan kocokan telur kalau suka.