



Udon Tuna

Bahan :

- 1 pouch **Sun Bell Tuna Flakes Springwater**
- 200 gr udon segar/kering (rebus sesuai petunjuk)
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 buah bawang bombay kecil, iris tipis
- 1 batang bawang pre, iris serong
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt kaldu jamur
- Sejumput lada bubuk
- maizena (larutkan dengan secukupnya air)
- minyak untuk menumis



Cara Membuat

1. Rebus udon hingga matang, tiriskan.
2. Campurkan saus tiram, kecap asin, kaldu jamur, lada, dan larutan maizena dalam mangkuk kecil, aduk rata.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombay, dan bawang pre hingga harum.
4. Tuang campuran saus, aduk cepat sampai sedikit mengental.
5. Masukkan Sun Bell Tuna Flakes in Springwater, aduk sebentar.
6. Siram diatas udon rebus
7. Sajikan hangat, siap jadi comfort food favorit! 🍜

Dapatkan produk SunBell disini :

