

# Botok Tuna Pedas



## Bahan - bahan

- 1 kaleng SunBell Tuna dalam Saus Cabai
- 100 gr kelapa parut (boleh skip)
- Tahu
- 8 siung Bawang Merah
- 4 siung Bawang Putih
- 3 buah cabai besar
- 5 buah cabai rawit (opsional, untuk ekstra pedas)
- 1 butir kemiri
- 1 ruas laos
- 1 ruas kencur
- ½ sdt garam
- ½ sdt lada bubuk
- 1 sdt kaldu jamur
- 1 butir telur
- Daun kemangi
- Daun pisang secukupnya untuk membungkus
- Tusuk gigi/lidi untuk menyemat

## Cara Membuat

- Campurkan Tahu dan bumbu halus lalu tambahkan SunBell Tuna dalam Saus Cabai
- Tambahkan garam, gula, kaldu jamur, serta telur, lalu aduk rata.
- Ambil daun pisang, panaskan sebentar di atas kompor lalu isi dengan adonan botok
- Tambahkan daun kemangi dan cabe rawit
- Kemudian bungkus dan semat dengan tusuk gigi.
- Kukus selama 15-20 menit hingga matang.
- Botok tuna pedas siap disajikan!

