



# Sushi Roll Tuna

## Bahan - bahan

- SunBell Tuna Mayones
- Nasi sushi (50:50 beras ketan : beras biasa)
- Nori (rumput laut kering)
- Wortel
- Mentimun
- Crab Stick
- Wijen (Opsional)

## Cara Membuat

- Siapkan nasi sushi, ratakan di atas nori.
- Tambahkan Sunbell Tuna, wortel, crab stick dan mentimun di tengah.
- Gulung perlahan dengan mat sushi.
- Potong-potong dan taburi wijen (kalau suka).
- Sajikan dengan soy sauce dan wasabi biar makin mantap

## Kelebihan Sun Bell Tuna

- ✓ Daging tuna potongan besar, juicy & segar
- ✓ Tinggi protein, rendah lemak
- ✓ Tanpa bahan pengawet buatan
- ✓ Praktis — tinggal buka kaleng & siap diolah

