

Nasgor Tuna Teriyaki



Bahan - bahan

- Sunbell Tuna dalam Saus Teriyaki – tuna lembut dengan cita rasa manis gurih khas Jepang
- Bawang putih, bawang bombay, dan daun bawang (iris tipis)
- 1 sdm margarin
- Sepiring nasi sisa semalam
- Garam, kaldu jamur, dan lada bubuk

Cara Membuat

- Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
- Masukkan Sunbell Tuna dalam Saus Teriyaki.
- Tambahkan nasi, aduk rata.
- Bumbui dengan garam, kaldu jamur, dan lada bubuk.
- Terakhir, tambahkan irisan daun bawang. Aduk sebentar, dan siap disajikan!

Kelebihan Sun Bell Tuna

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

