

Nasgor Tuna Kimchi



Bahan - bahan

- 1 kaleng SunBell Tuna Chunk in Oil 185 gr
- 1 piring nasi putih
- 100 gr kimchi, potong kecil
- 2 sdm minyak wijen
- 1 sdt bawang putih bubuk
- ½ sdt garam
- ½ sdt lada bubuk
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- Nori secukupnya untuk topping

Cara Membuat

- Panaskan minyak di wajan.
- Masukkan daun bawang/bawang pre, tumis sebentar sampai harum.
- Tambahkan SunBell Tuna Chunk in Oil (tiriskan minyaknya dulu), aduk rata.
- Masukkan kimchi yang sudah dipotong kecil, aduk hingga wangi keluar.
- Bumbui dengan bawang putih bubuk, garam, dan lada bubuk. Koreksi rasa.
- Masukkan nasi putih, aduk balik cepat sampai tercampur rata.
- Sajikan hangat dengan taburan nori di atasnya.

Tuna potongan dalam minyak sayur!

