



cafe by

Sun Bell

サンベルカフェ

Buncis Siram Tuna Pedas



Bahan - bahan

- 2 kaleng Sunbell Tuna dalam Bumbu Nasi Goreng
- 100 gr baby buncis
- 1/2 buah bawang bombay, iris memanjang
- 3 siung bawang putih, cincang
- Cabai rawit, iris sesuai selera
- 2 kaleng Sunbell Tuna dalam Bumbu Nasi Goreng

Tuna dalam Saus Special Jepang!



Cara Membuat

- Rebus buncis dengan sedikit garam selama 3 menit. Tiriskan
- Tumis bawang putih, bawang bombay, dan cabai hingga harum
- Masukkan Sunbell Tuna dalam Bumbu Nasi Goreng, aduk rata.
- Siramkan di atas buncis yang sudah direbus.
- Sajikan hangat bareng nasi putih. Auto nambah!

