

# Dubu Jorim Tuna Kimchi

Rasanya Korea Banget ! Cobain Resep Ala Korea ini Yuk 🌶️🐟



## Bahan - bahan

- 1 kaleng Sunbell Tuna in Chili Sauce
- 1 buah tahu putih (potong kotak dan goreng sebentar)
- 1/2 buah bawang bombay (iris tipis)
- 2 siung bawang putih (geprek & cincang)
- 1 batang daun bawang (iris)
- 1/2 mangkuk kimchi (potong kecil)
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt kaldu jamur
- 1/4 sdt lada bubuk
- 1 sdm kecap asin
- Bubuk cabai sesuai selera
- Air secukupnya

## Cara Membuat

- Tumis bawang bombay, bawang putih, dan daun bawang hingga harum.
- Tambahkan air dan semua bumbu: garam, kaldu jamur, lada, kecap asin, dan bubuk cabai.
- Masukkan kimchi dan aduk rata.
- Tambahkan Sunbell Tuna in Chili Sauce – tuna berbumbu pedas yang siap santap!
- Terakhir, masukkan tahu goreng dan biarkan bumbu meresap.
- Sajikan hangat, nikmatnya bikin susah move on!

