

Tom Yam Tuna



Bahan - bahan

- 1 kaleng Sunbell Tuna with Red Bean Mexican Salad
- 1 sdm pasta tom yum
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 genggam potongan steamboat (fish ball, crab stick, dll.)
- 1 sdt kaldu jamur
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1 kaleng Sunbell Tuna with Red Bean Mexican Salad
- 1/2 pack jamur enoki
- 500 ml air

Cara Membuat

- Tumis pasta tom yum sebentar sampai harum
- Tambahkan air, daun jeruk purut, air jeruk nipis, dan potongan steamboat.
- Bumbui dengan kaldu jamur dan lada bubuk
- Masukkan Sunbell Tuna with Red Bean Mexican Salad – potongan daging tuna besar yang berpadu dengan jagung, wortel, dan kacang merah.
- Tambahkan jamur enoki, aduk-aduk, masak hingga mendidih.
- Sajikan hangat. Bikin melek & waras seketika

