



cafe by
Sun Bell

サンベルカフェ

Spring Roll Tuna



Bahan - bahan

- 2 sdm Sun Bell Tuna Hagoromo-ni
- 6 lembar rice paper
- 6 lembar selada segar
- 1 buah wortel (potong memanjang)
- 1 buah timun (potong memanjang)
- 3 sdm keju potong memanjang

Cara Membuat

- Rendam rice paper dalam air hangat sampai lentur
- Letakkan di atas piring datar, tata isian: selada, wortel, timun, keju, dan Sun Bell Tuna.
- Gulung seperti lumpia, padatkan, dan potong sesuai selera.
- Sajikan dingin atau dengan saus favorit. Nikmat dan praktis!

Tuna dalam Saus Special Jepang!



Dapatkan produk SunBell disini :

