

Mie Yamin Tuna



Bahan - bahan

- 1 kaleng Sunbell Tuna Hagoromo-ni
- 1 porsi mie telur/keriting
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 jamur kancing/champignon, iris tipis
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 1/2 sdt kaldu jamur
- Sejumput lada bubuk
- Daun bawang, bawang goreng, sawi rebus untuk topping

Cara Membuat

- Rebus mie, tiriskan, campur dengan kecap manis, kecap asin, minyak bawang, kaldu jamur, dan lada bubuk. Aduk rata
- Tumis bawang putih hingga harum, masukkan SunBell Tuna Hagoromo-ni lalu masukkan irisan jamur, tumis sampai layu.
- Sajikan mie dengan topping tumisan tuna jamur, tambah sayur rebus, bawang goreng, dan sambal jika suka.

