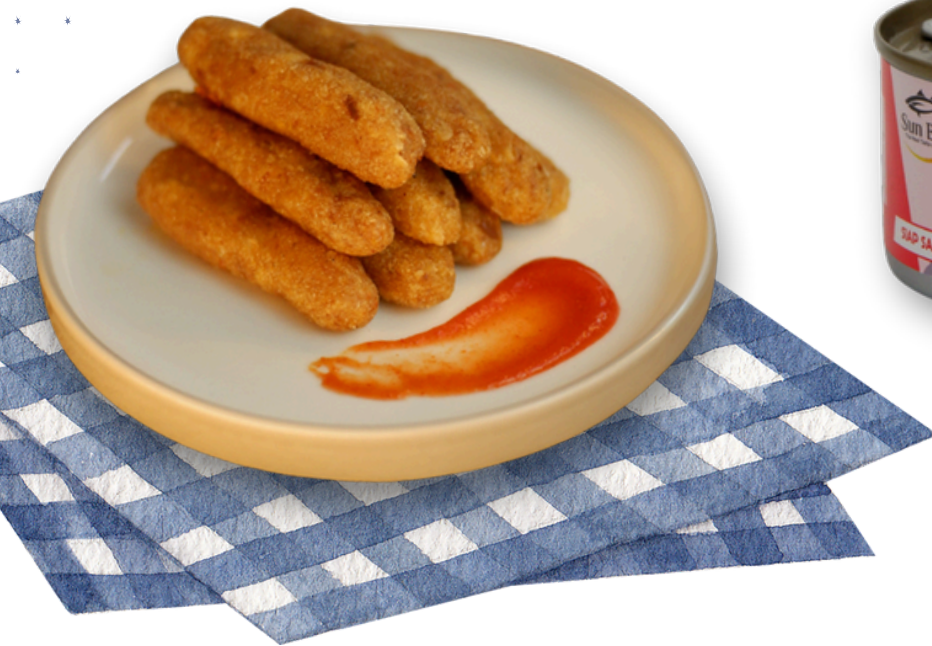


Otak-Otak Tahu Tuna



Bahan - bahan

- 1 kaleng Sunbell Tuna in Chili Sauce 70g
- 1 kotak tahu putih, haluskan
- 5 sdm tepung tapioka
- 1 sdm tepung terigu
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1 sdt kaldu jamur
- Garam secukupnya

Cara Membuat

- Campur semua bahan sampai adonan bisa dibentuk.
- Bentuk bulat lonjong seperti otak-otak.
- Rebus dulu otak-otaknya hingga mengapung—ini penting supaya bagian dalam matang sempurna dan gak hancur waktu digoreng.
- Tiriskan, lalu goreng sampai keemasan. Sajikan dengan sambal atau saus kesukaan!

Kenapa pakai Sunbell Tuna in chili sauce?

- ✓ Potongan tuna cakalang besar-besar
- ✓ Rasa gurih dan sedikit pedas
- ✓ Siap saji, sudah bersertifikat Halal & BPOM
- ✓ Teksturnya pas untuk campuran adonan olahan