

Tumis Jamur Tuna

Bahan :

- 2 kaleng **Sun Bell Tuna Maguro 70gr**
- 200 gr jamur tiram, suwir atau iris tipis
- 4 siung bawang merah, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang/iris tipis
- 1 batang bawang pre, iris serong
- 2 sdm Minyak Goreng untuk menumis
- 1 sdm Garam
- ½ sdt Kaldu Jamur
- ¼ sdt Lada bubuk



Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah & bawang putih hingga harum.
2. Tambahkan Sun Bell Tuna Maguro, aduk rata.
3. Masukkan jamur, tumis sebentar sampai layu.
4. Lalu bumbui dengan garam, kaldu jamur, dan lada bubuk.
5. Masukkan bawang pre
6. Aduk hingga tercampur sempurna, masak sebentar, angkat.
7. Sajikan hangat dengan nasi putih, lauk simpel yang bikin nagih! 🍷

Dapatkan produk SunBell disini :

