

Gulai Ikan Tuna

Bahan :

1 kaleng **Sun Bell Tuna Katsuo Gold 200 gr**
200 ml santan sedang
2 lbr daun salam
2 lbr daun jeruk
1 btg serai
1 ruas lengkuas
1 sdt air asam jawa
Garam
Gula
Kaldu bubuk secukupnya
Minyak untuk menumis

Bumbu Halus

5 siung Bawang merah
3 siung Bawang putih
2 btr Kemiri
1 ruas Kunyit
1 ruas Jahe
5 biji 5 cabai merah keriting

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas.
2. Tuang santan, aduk perlahan. Tambahkan air asam, garam, gula, kaldu.
3. Masukkan Sun Bell Tuna Katsuo Gold 200gr, aduk pelan biar potongan tuna tetap utuh.
4. Masak 5-7 menit sampai kuah sedikit menyusut.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Dapatkan produk SunBell disini :

