

Lumpia Tuna Sambal Goreng



Bahan - bahan

- 2 kaleng Sunbell Tuna Sambal Goreng
- 1/2 bawang bombay, iris tipis
- 1 batang daun bawang, iris halus
- Sejumput garam
- 1/2 sdt kaldu jamur
- 1/4 sdt lada bubuk
- Kulit lumpia siap pakai
- - Perekat: 1 sdm tepung terigu + 2 sdm air

Cara Membuat

- Tumis bawang bombay dan daun bawang sampai harum.
- Masukkan Sunbell Tuna Sambal Goreng, bumbu sedikit lagi sesuai selera.
- Diamkan sebentar hingga agak kering.
- Bungkus dalam kulit lumpia, rekatkan dengan campuran tepung.
- Goreng hingga garing keemasan. Sajikan panas-panas, kriuk luar meledak di dalam!

Kenapa Sunbell Tuna Sambal Goreng?

- ✓ Di dalamnya sudah ada:
 - ✓ Tuna cakalang potongan besar
 - ✓ Kentang sambal goreng
 - ✓ Bumbu khas Indonesia
- ✓ Halal & BPOM
- ✓ Super praktis untuk camilan anti ribet

