

Steak Tuna Bulgogi

Bahan :

- 1 pouch **Sun Bell Tuna Flakes in Sunflower Oil**
- 3 sdm tepung terigu
- ½ sdt garam
- 3 sdm saus bulgogi instan
- 100 gr jamur kancing, iris tipis
- 1/2 buah bawang bombai, iris tipis
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt lada bubuk
- 1/2 sdt kaldu jamur



Cara Membuat

1. Campurkan Sun Bell Tuna Flakes in Sunflower Oil dengan tepung terigu dan sejumput garam. Aduk rata hingga bisa dibentuk bulat pipih seperti steak.
2. Panaskan sedikit minyak, goreng steak tuna hingga berwarna kecokelatan di kedua sisi. Sisihkan.
3. Tumis bawang bombai hingga harum.
4. Masukkan saus bulgogi instan, aduk rata.
5. Tambahkan jamur kancing, bumbu dengan lada dan kaldu jamur. Masak hingga saus agak mengental.
6. Saat plating, letakkan steak tuna di piring lalu siram dengan saus bulgogi jamur. 🍴🌟

Dapatkan produk SunBell disini :

