

RENDANG



Hidangan Khas Indonesia



Gula Kristal Rose Brand



Santan Kelapa Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan - bahan / bumbu - bumbu :

- 5 kg Daging sapi
- Bumbu halus:
 - 90 gr Bawang putih
 - 200 gr Bawang merah
 - 50 gr Cabe besar
 - 60 gr Kemiri
 - 60 gr Jahe
 - 40 gr Kunyit
 - 20 gr Asam jawa
 - 100 gr Gula ROSE BRAND

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



• 50 gr Garam

Bumbu lain:



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

Daging Sapi Potong Segi 4 memotong serat lalu Masukkan Dalam Wajan besar beserta bumbu Yang sudah dihaluskan lalu masukan santan masak hingga $\frac{1}{2}$ masak lalu Masukkan garamgula dan Minyak ,setelah itu masak hingga matang dan daging terasa empuk

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

