

OPOR AYAM



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan :

- 5 ptg ayam, bersihkan dan rebus
- 3 btr telur ayam, rebus
- 2 ptg tahu cina, rebus, potong-potong sesuai selera

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



200 ml Santan ROSE BRAND
4 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND, untuk menumis
1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
3 sdt penyedap rasa
2 lbr daun salam
1 ruas lengkuas, geprek
3 lbr daun jeruk, geprek
200 ml kaldu ayam
1 batang serai, geprek

Bumbu Halus :

6 btr bawang merah
10 siung bawang putih
1 ruas jahe
8 ruas kunyit
3 btr kemiri, sangrai
3 btr jinten

Taburan :

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

1. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, tumis bumbu yang telah dihaluskan, daun salam, sereh, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan kaldu ayam dan Santan ROSE BRAND, aduk rata.
3. Kemudian masukkan ayam, telur ayam, tahu cina, garam dan penyedap rasa, aduk hingga rata. Masak hingga mendidih dan ayam matang menggunakan api kecil.
4. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

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**

