

Bihun Udang Siram Laksa



Hidangan Khas Asia



Santan Kelapa Rose Brand



Super Bihun Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan - bahan / bumbu - bumbu :

- Bumbu halus:
- 20 gr Langkuas
- 20 gr Kunyit
- 20 gr Jahe
- 3 butir Bawang putih
- 3 butir Bawang merah
- 3 buah Cabe merah besar
- 1 btg Sereh

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



- 1 sdm Udang kering
- Secukupnya gula ROSE BRAND
- Secukupnya garam
- Secukupnya merica
- 6 butir Kemiri
- 400 ml SANTAN ROSE BRAND
- Tomat buah
- Daun bawang
- Udang pancet
- 100 gr SUPER BIHUN ROSE BRAND (direndam air dingin)



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. Blender (langkuas,kunyit,jahe,bawang merah & putih,cabe,udang kering,kemiri) lalu geprek sereh.
2. Tumis bumbu halus dan sereh sampai harum lalu tuang santan, jika merasa terlalu kental boleh di tambahkan air secukupnya
3. Setelah itu masukan udang, dan topping lainnya masak sekitar 15-20 menit.
4. Lalu jika sudah matang letakan daun bawang,toge, dan telur diatasnya.

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**

