

# KONRO BAKAR



Hidangan Khas Indonesia



Margarine Rose Brand



Minyak Goreng 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## ALAT & BAHAN

---

### Bahan :

1 kg iga  
4 lbr daun salam  
1 ruas lengkuas, geprek  
8 bh cengkeh  
1 btg kayu manis  
2 bh kluak  
secukupnya air

### Bumbu Halus :

8 siung bawang merah  
4 siung bawang putih  
1/2 sdt merica  
1/2 sdt jintan, sangrai  
1 ruas jahe  
1 ruas kunyit  
Secukupnya garam (sesuai selera)  
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

### Bumbu Kacang :

Secukupnya kecap  
Secukupnya Margarin ROSE BRAND

### Bahan Oles :

Secukupnya kecap  
Secukupnya Margarin 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Didihkan air, masukkan tulang, masak 5 menit. Setelah matang, matikan kompor dan diamkan 30 menit. Kemudian, nyalakan lagi, dan masak selama 7 menit.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, lalu masukkan kluak. Tambahkan sedikit air atau kaldu tulang. Masukkan tulang, daun salam, cengkeh, kayu manis dan air kaldu. Masak sampai meresap dan air menyusut.
3. Oleskan daging dengan Margarin ROSE BRAND, lalu bakar sambil dibolak-balik.
4. Haluskan bumbu kacang, lalu tumis. Berikan kecap, sedikit garam. Hidangkan.

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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

