

SAMBAL ROA



Hidangan Khas Indonesia



Gula Kristal 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

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



ALAT & BAHAN

Bahan

- 3-4 sdm ikan roa, tumbuk halus
- 1 ujung sdt ketumbar, uleg halus
- 4 bh cabe merah, uleg
- 5 bh cabe rawit, iris
- 2 bh bawang putih, uleg
- 3 bh bawang merah, iris tipis
- 2 lbr daun jeruk
- Secukupnya Gula Pasir ROSE BRAND
- Secukupnya garam (sesuai selera)
- 1 sdt gula merah
- Secukupnya 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

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



CARA MEMASAK

1. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, kemudian tumis bawang merah, cabe rawit iris dan daun jeruk.
2. Setelah bawang layu dan berubah warna, masukkan cabe, ketumbar dan bawang putih yang sudah dihaluskan. Tambahkan Gula Pasir ROSE BRAND, gula merah dan garam secukupnya.
3. Masukkan ikan roa tumbuk, aduk-aduk hingga merata dengan bumbu yang sudah ditumis hingga kering dengan api kecil.

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**

