

BIHUN UDANG SIRAM LAKSA



Hidangan Khas Asia



Santan Kelapa Rose Brand



Super Bihun Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 20 gr Lengkuas
- 20 gr Kunyit
- 20 gr Jahe
- 3 siung Bawang putih
- 3 siung Bawang merah

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



3 buah Cabe merah besar
1 batang Sereh
1 sdm Udang kering
Secukupnya Gula ROSE BRAND
Secukupnya Garam
Secukupnya Merica
6 butir Kemiri
400 ml Santan ROSE BRAND
Secukupnya Tomat buah
Secukupnya Daun bawang
Secukupnya 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**

