

IKAN TUDE DABU-DABU



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 untuk ikan

- 1.000 gr ikan kembung
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1½ sdt garam
- 100 ml air
- 3 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND

Bahan Dabu-Dabu

- 1 bh tomat merah
- 1 bh tomat hijau
- 1 bh jeruk limo
- 10 cabai rawit
- 10 bawang merah
- 3 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
- Secukupnya garam dan penyedap rasa (sesuai selera)
- Secukupnya Gula Pasir 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. Campur air jeruk nipis dan garam, lalu olesi pada ikan hingga merata. Diamkan selama 30 menit supaya meresap.
2. Panaskan pemanggang, olesi Minyak Goreng ROSE BRAND, lalu panggang ikan sambil sesekali dibalik dan diolesi Minyak Goreng ROSE BRAND. Masak hingga kedua sisi berubah warna dan matang.

Langkah membuat dabu-dabu:

1. Potong halus cabai dan bawang merah, lalu potong dadu tomat.
2. Tambahkan garam, penyedap rasa dan 3 sdm Minyak goreng ROSE BRAND panas. Tambahkan Gula Pasir ROSE BRAND secukupnya, dan perasan jeruk limo.

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**

