

BASO ACI



Hidangan Khas Indonesia



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka 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

250 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
50 gr tepung terigu
5 siung bawang putih
1 sdm garam
1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menumis)
Secukupnya lada
Secukupnya daun bawang

Bahan Kuah

Secukupnya seledri
1 ikat kecil daun bawang (iris-iris)
Secukupnya cabai
4 siung bawang putih (Ulek kasar)
5 siung bawang merah (iris tipis)
1/2 sdt merica bubuk
2 sdm garam
2 sachet penyedap rasa
5 lt air

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. Campurkan tepung dengan air panas (harus yang baru mendidih).
2. Bentuk bulat adonan baso aci, lalu rebus.
3. Di panci berbeda, panaskan air. Masukkan bawang, merica bubuk, garam, penyedap rasa, tangkai seledri dan cabai. Tes rasa, dan tunggu hingga aroma tercium.
4. Masukkan bakso aci ke dalam kuah, lalu masukkan daun seledri dan daun bawang.
5. Sajikan.

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**

