

JAPCHAE



Hidangan Special Rosebrand



Bihun Jagung Rose Brand



Super Bihun 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 Bihun

50 gr Bihun ROSE BRAND
1/2 sdm Kecap asin
1 sdt Minyak wijen
Sedikit lada bubuk

Bahan lain:

1/2 sdm Biji wijen, sangrai

Bahan Topping

5 bh jamur kuping
Secukupnya Jamur Shitake
2 siung bawang putih, parut
Sedikit lada hitam, bubuk kasar
Sedikit garam
1/2 sdt minyak wijen
1/2 sdt kecap asin

Bahan Bawang

1 btg wortel, iris panjang korek api
1 bh bawang bombay, iris panjang
Secukupnya garam
Secukupnya minyak wijen

Bahan Wortel

1 btg wortel, iris panjang korek api
1 bh bawang bombay, iris panjang
Secukupnya garam
Secukupnya minyak wijen

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. Seduh jamur kuping dengan air hangat selama 20 menit, tiriskan dan buang bagian yang keras, iris-iris.
2. Panaskan sedikit minyak di wajan, masukkan jamur dan garam, tumis sampai bumbu meresap. Matikan api, dan beri minyak wijen, sisihkan dan letakan di piring.
3. Didihkan sedikit air, rebus bayam sebentar. Tumis bawang putih sampai harum, lalu masukkan bayam dan garam, aduk rata. Setelah matang, matikan api, beri minyak wijen dan sisihkan.
4. Tumis wortel sampai layu, matikan api dan beri minyak wijen.
5. Seduh Bihun ROSE BRAND, tiriskan. Berikan kecap asin, minyak wijen, lada, lalu aduk rata dan tumis sebentar.
6. Aduk semua bahan yang sudah dimasak, tambahkan minyak wijen jika dibutuhkan.
7. Sajikan dengan taburan wijen.

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**

