

NASI KULIT



Hidangan Special Rosebrand



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 Kulit

250 gr kulit ayam
1/2 sachet bumbu racik ayam goreng
200 ml air
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Bahan Sambal Bawang

6 bh bawang merah
3 bh bawang putih
5 bh cabe merah (sesuai selera)
1 bh tomat
2 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
Secukupnya garam
Secukupnya kaldu bubuk
Secukupnya Gula Pasir ROSE BRAND

Bahan Serundeng Goreng :

Nasi merah/Nasi putih
Kol goreng
Tahu goreng

Bahan Tambahan :

Nasi merah/Nasi putih
Kol goreng
Tahu goreng



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. Ungket kulit dengan bumbu racik dan air, biarkan bumbu meresap. Tiriskan.
2. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, goreng kulit ayam hingga garing. Tiriskan.
3. Campurkan kelapa parut dengan bumbu racik instan secara merata. Goreng dengan api kecil, aduk terus supaya warna matang keemasan merata. Tiriskan.
4. Potong semua bahan sambal, goreng hingga layu. Uleg, lalu bumbui.
5. Sajikan dengan nasi hangat.

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**

