

# NUGGET BIHUN



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Super Bihun Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

175 gr Bihun ROSE BRAND, direndam air

125 gr Wortel potong kotak kecil

2 sdm Bawang daun, iris halus

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



3 sdm Margarin ROSE BRAND  
50 gr Bawang bombay, cincang halus  
3 siung Bawang putih, cincang halus  
150 gr Kernet  
65 gr Tepung Beras ROSE BRAND  
275 ml Air  
4 butir Telur  
1/2 sdt Chicken powder  
1/4 sdt Merica  
1/2 sdt Garam  
1/2 sdt Gula Pasir ROSE BRAND  
1 sdt Vetsin  
Secukupnya Tepung Panir & telur

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

1. Tumis bawang Bombay + bawang putih hingga harum, lalu masukkan kornet + wortel + bawang daun + garam dan merica.
2. Setelah layu, masukkan terigu lalu diaduk-aduk hingga rata, kemudian masukkan air kaldu dan bihun, masak hingga air kaldu meresap, lalu angkat.
3. Setelah diangkat, tambahkan telur lalu aduk hingga rata.
4. Siapkan loyang persegi ukuran 24 x 24 x 4 cm yang telah diolesi mentega, lalu tuangkan adonan, kemudian kukus selama  $\pm$  25 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. Setelah dingin potong-potong segiempat, celupkan ke putih telur lalu gulingkan ke tepung panir, kemudian goreng.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

