

UDANG ASAM MANIS



Hidangan Khas Asia



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

- 300 gr Udang
- 2 bh Cabai merah
- 2 bh Cabai hijau
- 1 btg Daun bawang
- ½ bh Bawang bombay
- 2 bh Bawang putih
- Secukupnya Air
- 1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sdt Garam
- 150 gr Saus sambal
- 1 sdm Saus tiram
- Secukupnya 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**



CARA MEMASAK

1. Masukkan Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya, dan masukkan bawang putih dan bawang bombai. Tumis hingga harum dan layu.
2. Masukkan cabai merah dan cabai hijau, aduk rata. Tambahkan air secukupnya, aduk kembali.
3. Masukkan udang, aduk hingga udang matang.
4. Masukkan saus tiram dan saus sambal, aduk kembali.
5. Masukkan garam dan Gula Pasir ROSE BRAND, aduk hingga rata.
6. Tambahkan daun bawang, aduk kembali.

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**

