

QUICHE



Hidangan Special Rosebrand



Margarine 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

- 350 gr Terigu
- 113 gr Margarin ROSE BRAND
- 1 sdt Garam
- 1 sdm Minyak Goreng Rose Brand
- 5-7 sdm Air es
- 1 sdm Cuka
- 100 gr Bayam
- 4 lembar Daging asap
- 5 butir Telur
- 180 ml Krim Kental
- 100 gr Keju
- 1/4 sdt Garam
- 1/4 sdt Lada
- 50 gr Keju mozarella
- 20 gr Daun parsley

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. Siapkan wadah, masukkan terigu, Margarin ROSE BRAND dan garam lalu aduk rata.
2. Tambahkan Minyak Goreng ROSE BRAND dan air es, aduk rata.
3. Tambahkan cuka, aduk hingga kalis.
4. Bungkus adonan dengan plastik wrap, lalu simpan di kulkas selama setengah jam.
5. Kukus bayam hingga matang dan tumis daging hingga harum.
6. Cetak adonan menggunakan cetakan pie, lalu tusuk-tusuk bagian permukaannya dengan garpu.
7. Panggang kulit quiche selama 15 menit dengan oven suhu 200 derajat celsius hingga kuning kecoklatan.
8. Siapkan wadah, masukkan telur, krim kental, dan keju, aduk rata. Tambahkan garam dan lada. Sisihkan.
9. Setelah kulit quiche matang, taruh bayam dan daging secara merata lalu tuang adonan krim. Tabur keju mozarella dan daun parsley di atasnya.
10. Panggang kembali dengan oven suhu 180 derajat selama 1 jam.
11. Angkat dan 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**

