

IKAN PATIN KUAH KUNING



Hidangan Special Rosebrand



Santan Kelapa 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

700 gr Ikan patin
Secukupnya Asam Jawa
3 siung Bawang merah (iris tipis)
1 ruas jari Lengkuas (geprek)
3 batang Serai (geprek)
3 lembar Daun jeruk
3 lembar Daun salam
8 buah Cabai rawit (optional)
1/4 butir Gula merah (iris tipis)
1/4 sdt penyedap rasa
65 ml Santan ROSE BRAND
Secukupnya Air
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Rumbu Halus

3 siung Bawang merah
4 siung Bawang putih
3 buah Cabe keriting
1 ruas jari Kunyit
1 ruas jari Jahe
1 sdt Ketumbar
Secukupnya Garam
4 butir Kemiri

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. Bersihkan ikan patin. Campurkan asam jawa, garam dan air lalu balur ke ikan patin, diamkan sekitar 15 menit dan bilas hingga bersih.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabe keriting, kunyit, jahe, ketumbar, kemiri dan garam.
3. Siapkan wajan, panaskan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND, tumis bawang merah yang sudah diiris hingga harum.
4. Tambahkan bumbu halus lalu tumis hingga harum.
5. Tambahkan lengkuas, serai, daun jeruk, daun salam, gula merah, dan sedikit air, aduk kembali.
6. Masukkan ikan patin kemudian aduk sedikit agar ikan dibaluri bumbu.
7. Masak hingga ikan setengah matang, tambahkan air, masak hingga ikan matang.
8. Tambahkan Santan ROSE BRAND, aduk rata.
9. Tambahkan cabai rawit dan penyedap rasa, aduk dan masak hingga kuah mengental.
10. 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**

