

HOT TTEOKBOKKI



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 Tteokbokki

- 200 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 50 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 1 sdt Garam
- 400 ml Air Mendidih
- 1 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND

Bahan Saus

- 1/2 siung Bawang Bombay (cincang kasar)
- 2 siung Bawang Putih (cincang kasar)
- 200 ml Air
- 3 sdm Gochujang
- 1 sdm Gochugaru
- 1/2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menumis)

Pelengkap

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. Sangrai Tepung Beras ROSE BRAND lalu taruh ke wadah, tambahkan Tepung Tapioka ROSE BRAND, garam, dan aduk rata.
2. Tambahkan air mendidih ke adonan, lalu aduk rata.
3. Siapkan alas, olesi dengan Minyak Goreng ROSE BRAND lalu uleni adonan hingga kalis, bagi menjadi beberapa bagian dan bentuk memanjang dengan diameter sekitar 1 cm.
4. Rebus adonan hingga matang, angkat dan potong-potong sesuai selera setelah dingin.
5. Siapkan wajan, panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
6. Tambahkan gochujang, gochugaru, Gula Pasir ROSE BRAND, dan air lalu aduk rata.
7. Masukkan fish cake dan tteok, masak hingga matang.
8. Sajikan dengan telur, taburan daun bawang & wijen.

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**

