

ABON CAKALANG



Hidangan Khas Indonesia



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 500 gram Ikan cakalang (kukus dan suwir)
- 15 buah Cabai rawit
- 10 buah Cabai keriting
- 10 siung Bawang merah
- 6 siung Bawang putih
- 8 lembar Daun jeruk (iris tipis)

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



1 ruas Jahe
1 batang Sereh (geprek)
1/2 sdt Penyedap jamur
1 sdt Garam
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. Haluskan cabai rawit, cabai keriting, bawang merah, bawang putih, dan jahe.
2. Siapkan wajan, tumis bumbu halus menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND.
3. Tambahkan sereh dan daun jeruk lalu aduk rata.
4. Masukkan ikan cakalang, garam dan penyedap jamur, aduk merata dan masak hingga abon kering.
5. 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**

