

TONGSENG SAPI



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 500 gr Daging sapi
- 100 gr Kol
- 25 gr Cabai rawit merah
- 2 bh Tomat
- 1 btg Daun bawang (rajang kasar)
- 200 ml Santan 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



Bumbu Halus:

- 8 siung Bawang putih
- 5 butir Bawang merah
- 1 sdt Lada
- 1 sdt Ketumbar, sangrai
- 3 bh Kemiri, sangrai
- 1 ruas Kunyit, geprek
- 1 ruas Jahe, geprek
- 1 batang Serai
- 2 lbr Daun salam
- 5 lbr Daun jeruk
- 100 ml Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menumis)
- 200 ml Air
- ½ sdt Garam
- 1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdm Penyedap rasa
- 1 sdm Kecap manis

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. Cuci bersih daging, potong dadu dan tiriskan.
2. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND hingga harum, masukan serai, daun salam, dan daun jeruk.
3. Masukan daging, aduk hingga berubah warna. Selanjutnya, masukan semua bumbu penyedap secukupnya. 4. Masukan air, lalu koreksi rasa. Tunggu hingga daging empuk dan bumbu meresap.
5. Tambahkan Santan ROSE BRAND, dan kecap manis secukupnya.
6. Tambahkan kol, daun bawang, tomat, dan cabe rawit lalu aduk sebentar. Setelah mendidih, matikan kompor 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**

