

SATE KUAH TONGSENG



Hidangan Khas Indonesia



Margarine Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Sate:

- 500 gr Daging kambing, potong dadu
- 2 sdm Air jeruk nipis
- 50 ml Kecap manis
- 1/2 sdt Merica putih bubuk

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



Bahan Olesan:

- 5 sdm Margarine ROSE BRAND
- 5 sdm Kecap manis

Bahan Kuah Tongseno:

- 6 siung Bawang merah
- 2 siung Bawang putih
- 2 buah Cabai merah
- 2 butir Kemiri
- 1 cm Kunyit
- 1 cm Jahe
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Ketumbar bubuk
- 1/4 sdt Merica
- 1/5 sdt Jintan

Bumbu Halus Kuah Tongseno:

- 6 siung Bawang merah
- 2 siung Bawang putih
- 2 buah Cabai merah
- 2 butir Kemiri
- 1 cm Kunyit
- 1 cm Jahe
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Ketumbar bubuk
- 1/4 sdt Merica
- 1/5 sdt Jintan



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. Lumuri daging kambing dengan air jeruk nipis, kecap manis, dan merica secara merata dan diamkan selama 30 menit. Lumuri kembali dengan bahan olesan.
2. Panggang daging sambil sesekali diolesi bumbu olesan hingga matang.
3. Siapkan wajan, panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dan tumis bumbu halus, daun salam dan serai hingga harum.
4. Masukkan tulang kambing dan air, aduk dan masak hingga air agak menyusut.
5. Keluarkan daun salam dan serai, lalu tuang Santan ROSE BRAND, masak sambil diaduk-aduk.
6. Tambahkan kol, cabai merah, tomat, kecap manis dan penyedap rasa, aduk rata.
7. Masukkan daging yang sudah dipanggang ke dalam kuah, masak sebentar.
8. 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**

