

KETOPRAK TELUR



Hidangan Khas Indonesia



Bihun Jagung Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Bumbu Kacang

- 150 gr Kacang tanah (goreng hingga sedikit agak gelap)
- 5 buah Cabai rawit
- 3 siung Bawang putih
- 75 gr Gula merah sisir
- 1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 1/4 sdt Garam

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



250 ml Air panas

Bahan Lain:

4 buah Ketupat

200 gr Tahu

200 gr Bihun Jagung ROSE BRAND

150 gr Tauge (rebus)

2 sdm Kecap manis

2 sdm Bawang goreng

200 gr Kerupuk

200 ml Minyak Goreng ROSE BRAND

1/4 sdt Garam

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 kacang tanah goreng, cabai rawit, bawang putih, gula merah, Gula Pasir ROSE BRAND, dan garam.
2. Beri air ke adonan kacang, aduk rata dan sisihkan.
3. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, taburi tahu dengan garam kemudian goreng dengan api kecil.
4. Rebus Bihun Jagung ROSE BRAND sebentar saja, sisihkan.
5. Letakan potongan ketupat di piring, bihun, tauge dan potongan tahu. Beri bumbu kacang dan kecap manis, aduk rata.
6. Sajikan dengan taburan bawang goreng dan kerupuk.

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**

