

# ES KOLANG-KALING



Aneka Jus dan Cocktails



Gula Kristal Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan:

- 2 sdm Selasih
- 200 ml Air (untuk campuran selasih)
- 250 gr Kolang kaling
- 500 ml Air (untuk merebus kolang kaling)
- 2 lembar Daun pandan
- Secukupnya Pewarna makanan merah

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



150 ml Sirup cocopandan  
500 ml Air  
100 gr Gula Pasir ROSE BRAND  
Secukupnya Es batu

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

1. Campurkan biji selasih dan 200 ml air, diamkan hingga mengembang.
2. Siapkan wajan, rebus kolong kaling, 500 ml air dan daun pandan hingga empuk.
3. Beri pewarna makanan warna merah, masak hingga meresap lalu saring.
4. Siapkan wajan lain, masukkan 500 ml air, Gula Pasir ROSE BRAND, kolong kaling yang sudah direbus, dan sirup cocopandan.
5. Dinginkan kolong kaling yang sudah dimasak
6. Siapkan gelas, tuang es batu lalu tambahkan kolong kaling dan selasih.
7. Sajikan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

