

CHOIPAN



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Tapioka GAM



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Kulit

1 kg Ubi rambat

1 L Air

400 gr Tepung Tapioka 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**



150 ml Air hangat (untuk tambahan)

Bahan Isi

40 gr Bawang putih, cincang halus

1000 gr Bengkuang, iris seperti korek api

500 gr Wortel, iris seperti korek api

100 gr Udang ebi kering, rendam sebentar dan cincang kasar

200 gr Udang segar, cincang kasar

5 sdm Kecap asin

1 1/2 sdt Garam

2 sdt Gula Pasir ROSE BRAND

1 1/2 sdt Vetsin

5 btg Daun bawang besar, iris halus

Secukupnya Merica

Bahan Sambal

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

Bahan Kulit :

1. Rebus ubi rambat sampai empuk lalu dinginkan dan dihaluskan.
2. Masukkan tepung dalam baskom lalu masukkan ubi rambat sebagiannya yang dihaluskan aduk rata lalu masukkan air panas dari rebusan ubi tadi aduk sampai kalis. Kalau airnya kurang baru di tambah air hangat (150 ml).

Bahan isi :

1. Panaskan minyak sayur lalu tumis bawang putih sampai harum lalu masukkan udang basah aduk aduk sebentar lalu + udang ebi tumis sampai wangi lalu masukkan bengkuang + wortel aduk aduk sampai rata.
2. Masukkan kecap asin + garam + gula + vietsin + daun bawang + merica aduk sampai rata dan sesuai selera, dan sayur isi siap di gunakan.
3. Cara bungkus lihat praktik.

Sambal :

Semua bahan diaduk hingga rata.

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

