



 40 min

Bakso Spesial ala Sasa

BAHAN-BAHAN

Bahan Bola Ayam :

- 200 gr daging ayam giling
- 1/2 butir telur ayam
- 1 [Sasa Tepung Bakso Goreng](#)
- 3 sdm air
- 3 sdm minyak sayur

Bahan Sup :

- 2 buah wortel, potong panjang
- 1 buah bunga kol, potong sesuai kuntum
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 3 butir bawang merah, haluskan
- 1/2 buah bawang bombay, potong panjang
- 1000 ml air (boleh air kaldu)
- Sasa Kaldu Rasa Ayam
- Garam, gula, dan merica bubuk

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan bola ayam jadi satu, aduk rata.
2. Bentuk bola-bola kecil pakai sendok kemudian rebus dalam air mendidih sampai mengapung. Angkat dan tiriskan.
3. Sup: rebus 1000 ml air dalam panci, berikan Sasa Kaldu Rasa Ayam. Sambil menunggu kaldu mendidih tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombay sampai harum.
4. Masukkan bumbu yang sudah ditumis ke dalam rebusan kaldu, tambahkan wortel dan bunga kol, masak hingga setengah matang.
5. Masukkan bola-bola ayam, bumbui dengan garam, gula, merica bubuk sampai rasanya pas.
6. Masak hingga wortel dan bunga kol empuk dan matang.
7. Angkat dan sajikan.