



Melezatkan!



35 min



Bubur Kentang Ayam

DESKRIPSI
3211

BAHAN-BAHAN

- 1 buah kentang ukuran sedang
- Dada ayam secukupnya
- 1 cangkir air
- 2 sdm Sasa SantanCair
- 1/4 buah wortel
- Unsalted butter secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Cuci kentang, kupas, potong dadu.
2. Didihkan air secukupnya dalam panci, masukkan kentang dan ayam.
3. Setelah kentang dan ayam setengah matang, masukkan potongan wortel dan Sasa Santan. Aduk merata, tunggu hingga mendidih.
4. Tunggu agak dingin, kemudian blender sampai halus. Lalu disaring.
5. Beri butter sebelum disajikan.
6. Siap dinikmati.