



20 min



Miso Soup

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 2 sdt [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 1/2 ruas jahe geprek
- 2 buah bawang putih haluskan
- 1 buah cabai merah, buang bijinya
- 1/2 potong sayur kol, iris memanjang
- 1 batang wortel, iris memanjang
- 2 sdm pasta miso
- Kecap asin, secukupnya
- 100 gr tahu sutera, potong dadu

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air bersama Sasa Kaldu Rasa Ayam.
2. Masukkan jahe, bawang putih dan cabai. Tambahkan wortel dan sayur. Masak hingga matang.
3. Masukkan pasta miso dan kecap asin, aduk rata.
4. Tambahkan tahu dan Miso Sup siap disajikan.