Melezatkan!

Soto Ayam Santan Ala Sasa

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 4 potong dada ayam, goreng dan suwir
- 7 lembar kubis, potong-potong kecil
- 200 gr soun, rebus
- 4 telur rebus, belah dua

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, haluskan dengan cobek
- 2 butir kemiri
- 1 ruas kunyit
- Minyak untuk menumis

Bumbu Lainnya:

- 3 cm jahe, geprek
- 3 cm lengkuas, geprek
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, geprek
- 1 liter air
- Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam secukupnya
- 13 ml Sasa Santan Cair
- 1 tangkai daun bawang
- Garam dan lada, secukupnya

Bahan Pelengkap:

- Jeruk nipis
- Bawang goreng

- Cabe rawit merah, iris

CARA MEMBUAT

1. Susun soun, ayam suwir, telur rebus dan kol di atas mangkuk.
2. Tumis bumbu halus, masukkan air dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam .
3. Masukan bumbu-bumbu, daun bawang, masak hingga mendidih.
4. Tuang Sasa Santan Cair ke dalam masakan.
5. Tuang kuah ke atas mangkuk yang berisi ayam dan soun. Beri bahan pelengkap sajikan.