



40 min



Sup Asparagus Jagung

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 100 gr asparagus segar
- 1 buah jagung manis, pipil
- 1 buah wortel, potong dadu
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 butir putih telur ayam kampung
- 1 ruas jahe, geprek
- 3 sdm minyak
- 800 ml air

Bumbu:

- 1/2 buah bawang bombay, iris cincang
- 2 siung bawang putih, geprek cincang
- 1 sdt kaldu jamur bubuk
- 1/2 sdt lada putih bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt saus tiram
- [Sasa MSG](#) secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air kurang lebih sebanyak 1 liter, rebus asparagus sebentar. Angkat dan tiriskan, jangan buang airnya.
2. Panaskan minyak kanola, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu dan harum. Tuang air rebusan asparagus.
3. Masukkan wortel dan jagung manis, tunggu hingga hampir matang. Tuangkan putih telur sambil diaduk menggunakan whisk.



Melezatkan!

4. Tambahkan lada, kaldu jamur bubuk, himalayan salt, saus tiram, dan Sasa MSG secukupnya, lalu aduk rata. Masukkan asparagus, lalu taburi daun bawang di atasnya.