



Sup Ayam Fajita

BAHAN-BAHAN

- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 1 sdm minyak zaitun
- 1 bh bawang bombai, cincang halus
- 3 buah paprika merah, cincang halus
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 cangkir kacang hitam/merah
- 1 saset [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 1 kaleng pasta fajito/tomat
- 1 buah dada ayam, rebus, suwir kasar
- 100 gr keju cheddar, parut
- 1 btg daun ketumbar
- 1 bh jeruk nipis, potong-potong
- Garam Secukupnya
- Lada secukupnya
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan paprika merah sampai harum.
2. Tambahkan bawang putih, masak hingga matang. Masukkan air, Sasa Kaldu Rasa Ayam, tomat, kacang hitam dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan ayam suwir, masak sampai matang.
3. Sendokkan sup panas ke dalam mangkuk dan taburkan keju, daun ketumbar serta irisan jeruk nipis.