



40 min



Sup Ayam Ginseng ala Korea

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam utuh ukuran kecil
- 8 kacang kastanye
- 2 buah ginseng kering
- 9-10 buah kurma
- 2 batang daun bawang, iris
- 1/4 mangkuk beras, rendam
- 8 siung bawang putih, kupas
- 1 ruas jahe, dikupas dan iris menjadi dua
- 2 liter air
- 1 saset [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- Garam dan lada, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Buang lemak berlebih dari daging ayam tapi bagian kulitnya jangan dibuang lalu cuci bersih.
2. Isi daging ayam dengan beras, kacang chestnut, dan bawang putih. Rapatkan dengan tusuk gigi.
3. Siapkan panci, masukkan daging ayam, ginseng, kurma, jahe, dan air. Masak dengan api sedang hingga mendidih.
4. Setelah mendidih, kecilkan api, masak lagi sampai sekitar 1,5 jam hingga empuk.



Melezatkan!

6. Sup Ayam Ginseng ala Korea siap dinikmati.