



Sup Brokoli Keju

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 3 wortel, iris tipis lalu cincang kasar
- 500-700 gr brokoli, buang batangnya
- 1 buah bawang bombay, cincang kasar
- 2 siung bawang putih, cincang kasar
- 2 bawang merah, cincang kasar
- 150 gr campuran keju cheddar dan parmesan, parut
- 50 gr campuran keju parut utk taburan
- 500 ml air
- 1 [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 500 ml susu
- 2 sdm rata tepung terigu (campur dalam susu)
- Minyak dan butter untuk menumis secukupnya
- Garam dan lada bubuk secukupnya

Pelengkap: Suwiran ayam, masak dengan sedikit butter

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan wortel dan brokoli, iris dan cincang kasar wortel, pisahkan kembang brokoli dari batangnya.



Melezatkan!

aduk, tutup panci, biarkan matang 3 menitan.

3. Tuang bawang bombay, bawang merah dan bawang putih cincang kasar, aduk lagi, tutup panci selama 3 menit. Tuang brokoli, aduk.
4. Tuang air dan masukan Sasa Kaldu Rasa Ayam, aduk, tutup panci dan biarkan masak 5-8 menitan. Jika brokoli sudah mulai lembek, hancurkan brokoli dengan sendok. Kecilkan api, ambil 3/4 isi panci dan blender halus.
5. Tuang sayuran yang sudah diblender dalam panci, tambahkan susu yg sudah dicampur dengan tepung terigu, aduk. Biarkan sampai meletup-letup, terakhir tuang parutan keju, aduk dan jika keju sudah larut, matikan api.
6. Masih ada sedikit brokoli dan wortel yang tdk benar-benar halus.
7. Ambil 2-3 sendok sayur sup, taburi dengan keju parut dan suwiran ayam, tambahkan brokoli yang sudah direbus di atas sup untuk mempercantik hidangan.
8. Sup Brokoli Keju siap dihidangkan.