Melezatkan!

65 min

Sup Delapan Harta Karun

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

- 10 gr jamur shitake kering
- 375 gr mie telur segar kental
- 4 lempeng hu pio atau perut ikan
- 200 gr udang yang sudah dikupas dan bersih
- 2 sdm Sasa Kaldu Ayam
- 2 liter air
- 1/2 sdt Sasa MSG
- 60 ml kecap asin
- 2 sdt cuka beras
- 200 gr dada ayam
- 200 gr daging sapi
- 1/2 buah bawang bombai
- 1 buah wortel
- 120 gr kacang polong
- 4 batang daun bawang

CARA MEMBUAT

1. Rendam jamur shitake dengan air mendidih selama 20 menit atau sampai lunak. Tiriskan dan peras

2. Didihkan air dalam panci besar lalu masak mi selama 1 menit atau hingga matang. Tiriskan lalu bilas dengan air dingin. Bagi secara merata menjadi empat mangkuk saji.
3. Rebus air dan masukkan Sasa kaldu ayam, aduk rata menggunakan api besar. Kecilkan apinya lalu tambahkan kecap asin dan cuka beras, Sasa MSG, aduk hingga tercampur. Didihkan selama 2 menit, kemudian masukkan daging ayam, udang, dan daging sapi.
4. Masak lagi selama 2 menit atau hingga matang. Tambahkan bawang bombai, wortel, kacang polong, jamur shitake, hu pio, dan setengah daun bawang. Masak selama 1 menit atau hingga wortel empuk.
5. Bagi sayuran dan daging ke dalam 4 mangkuk saji yang sudah berisi mi. Tuang kaldu panas di atasnya lalu hiasi dengan sisa daun bawang. Sajikan saat hangat.

Itulah salah satu masakan imlek yang bisa kamu coba.Temukan berbagai resep hidangan praktis lainnya hanya di Sasa.

Baca juga: Resep Dumpling