



45 min



Sup Hamburger

BAHAN-BAHAN

- 350 gr daging sapi cincang
- 1 sdm [Sasa Kaldu Rasa Sapi](#)
- 2 buah kentang, potong dadu 1 cm
- 2 buah wortel, potong dadu kecil
- 1 sdm minyak, untuk menumis
- 400 gr tomat merah, potong dadu kecil
- 1 buah bawang bombay, potong kotak kecil
- 3 siung bawang putih, cincang
- 800 ml air, 1/4 sdt merica putih bubuk
- 1/2 sdm gula pasir
- 1 1/2 sdt daun basil kering
- 1 1/2 sdt daun oregano kering
- 1 sdt daun thyme kering
- 150 gr makaroni, rebus

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan daging sapi cincang, wortel, dan tomat. Tumis hingga daging matang.
3. Tuang air, merica, dan Sasa Kaldu Rasa Sapi, aduk rata.
4. Masukkan kentang, gula, daun basil, oregano, dan thyme. Masak kembali di atas api sedang hingga kentang matang.
5. Masukkan makaroni, aduk sebentar. Angkat. Sajikan.