



45 min



Sup Ikan Pedas

BAHAN-BAHAN

- 300 gr Ikan tuna, potong dadu
- 2 buah tomat hijau, potong potong
- 3 buah bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 1 ruas jari jahe, memarkan
- 2 buah cabai merah besar, iris tipis
- 10 buah cabai rawit

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air, masukkan Sasa Santan Bubuk.
2. Tambahkan bawang merah, bawang putih, jahe, daun jeruk, sereh, merica bubuk, gula pasir dan garam.
3. Aduk rata dan masak hingga harum.
4. Masukkan jamur, cabai merah, cabai rawit. Masak hingga matang.
5. Sajikan selagi panas dengan taburan bawang goreng dan seledri.