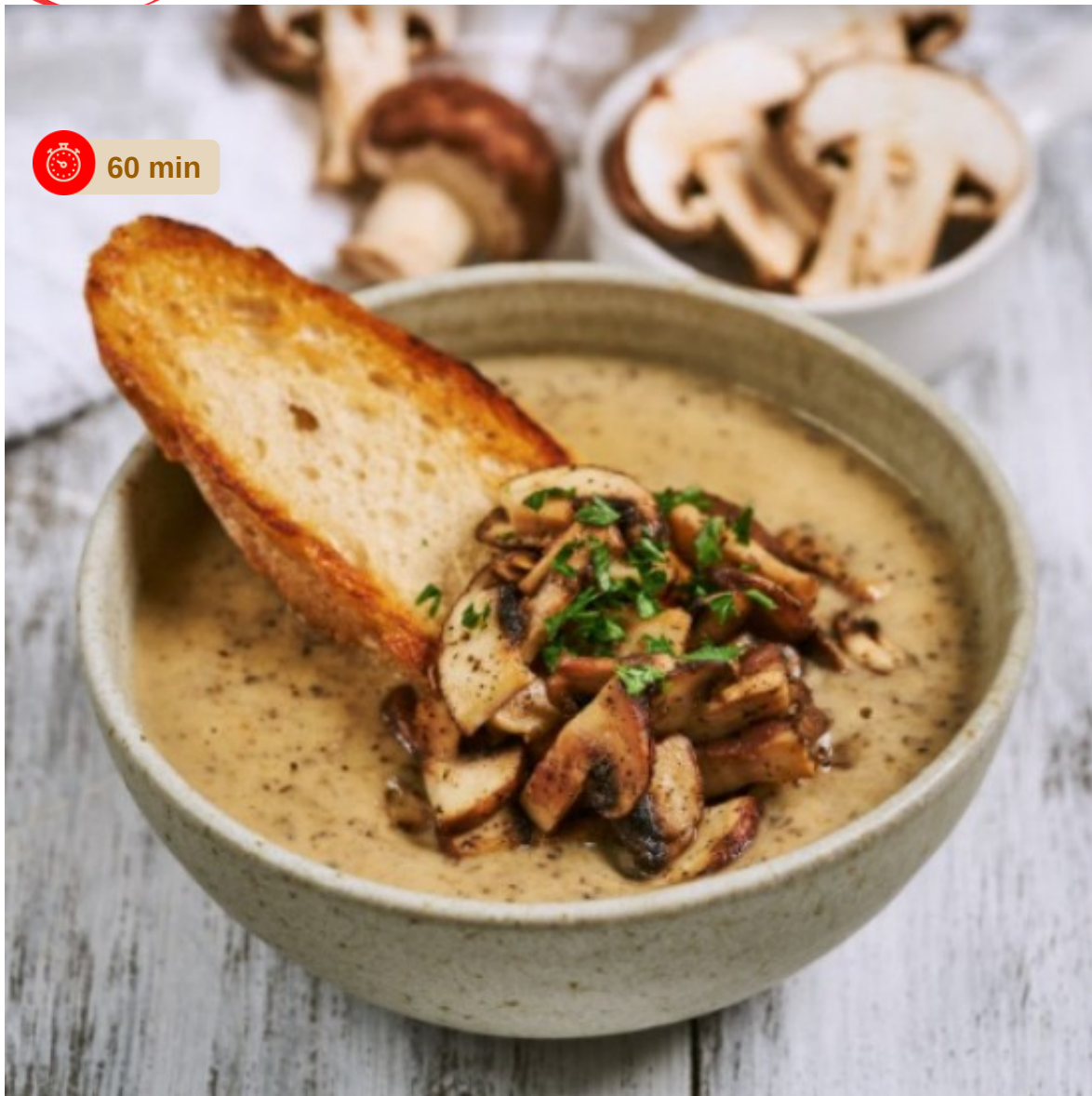




60 min



Sup Jamur

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus bahan dasar sup krim
- 10 ml minyak goreng
- 70 gr jamur kancing
- 40 gr bawang bombay
- [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#) secukupnya
- 15 gr bawang putih
- 3 gr peterseli
- 4 potong roti bakar

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air ke dalam mangkuk lalu masukkan bahan dasar sup krim ke dalam air. Aduk hingga larut. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Masukkan bawang bombay, bawang putih, dan jamur kancing lalu tumis hingga wangi kecoklatan.
3. Blender jamur tersebut hingga hancur dan tercampur rata. Masak hingga mendidih.
4. Panaskan panci dan satukan sup krim yang telah disiapkan sebelumnya dengan jamur, tambahkan Sasa Kaldu Rasa Ayam agar semakin nikmat.
5. Aduk rata agar sup tidak cepat gosong hingga matang sempurna.



Melezatkan!

6. Sajikan Sup Jamur pada piring sup. Tabur dengan peterseli dan nikmati dengan potongan roti.