



45 min



Sup Krim Tomat Dengan Ayam

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 750 gr tomat merah potong sesuai selera
- 2 sdm mentega
- 50 gr bawang bombai iris
- 1sdt garam
- 1/2 sdt merica hitam bubuk
- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdm pasta tomat
- 1 lembar daun salam, iris kecil
- 100 gr dada ayam fillet, potong dadu
- 500 ml [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 75 ml krim kental
- Keju parmesan bubuk

CARA MEMBUAT

1. Buang bagian pangkal tomat, panggang di atas pemanggang/wajan grill hingga tomat agak layu. Buang kulit dan biji tomat, ambil $\pm$ 100 gr tomat, kemudian cincang kasar. Sisihkan sisa tomat utuh/tidak dicincang.
2. Masukkan tomat yang utuh ke dalam blender, proses hingga halus, sisihkan



Melezatkan!

- layu, tambahkan garam dan merica.
4. Masukkan pasta tomat, daun salam dan ayam, aduk. Masukkan tomat cincang dan tomat halus. Tuangi kaldu, masak hingga kaldu mendidih dan sup agak kental ($\pm$ 25 menit)
 5. Tambahkan krim kental, aduk, angkat. Sajikan sup dalam mangkuk saji dan taburkan keju parmesan.