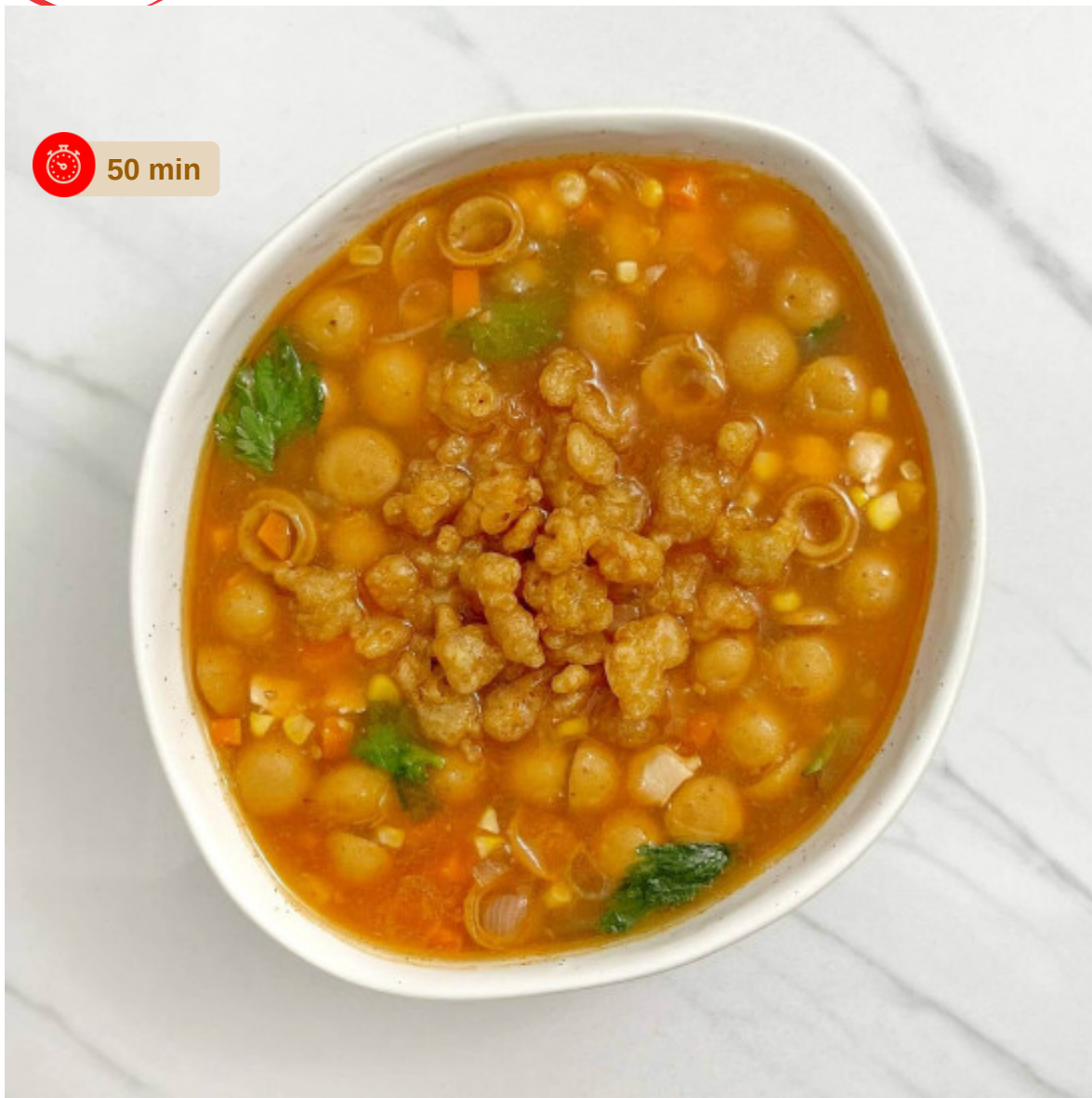




50 min



Sup Merah

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Goreng Udang:

- 100 gram udang kupas
- 1/2 bungkus [Sasa Tepung Bakso](#)
- 2 sdm telur kocok
- 2 sdm air es
- 1 sdm minyak goreng

Bumbu Tumis:

- 1 sdm margarin
- 5 siung bawang merah, cincang
- 2 siung bawang putih, geprek
- 1 bh bawang bombay, dadu

Bahan Kuah:

- 500 gram tomat



Melezatkan!

- 1 liter air
- 1 sdm [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 100 ml [Sasa Saus Tomat](#)
- 1-1,5 sdt garam
- 1/2 sdt lada bubuk
- 2-3 sdm gula pasir
- 1/4 biji pala, parut
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 batang seledri, ikat
- 2 sdm maizena, larutkan dengan air

Bahan Isi:

- 150 gram wortel
- 200 gram daging ayam
- 150 gram jagung manis pipil
- 100 gram sosis ayam/sapi

CARA MEMBUAT

1. Gorengan Udang. Campur semua bahan dalam food processor, goreng seukuran kelereng dengan bantuan dua sendok hingga kecoklatan. Sisihkan.
2. Blender buah tomat dan air lalu saring dan sisihkan.
3. Tumis bawang merah, bawang putih dan bawang bombay dengan margarin hingga harum lalu masukkan jus tomat, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, Sasa Saus Tomat, Sasa MSG, garam, lada, gula, pala, dan daun seledri.
4. Setelah mendidih, masukkan wortel dan daging ayam, juga jagung dan sosis.
5. Tuang larutan maizena supaya kuahnya lebih kental. Cicipi lalu sajikan dengan topping gorengan udang yang sudah dibuat sebelumnya.