



30 min



Sup Miso Sawi Putih

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 2 genggam Sawi Putih, iris
- 1/2 batang Wortel iris
- 1 bonggol Brokoli
- 1 batang Daun Bawang iris
- 2 butir Telur

BUMBU:

- 1 sdt Sasa Bubuk MSG
- 1 sdm Pasta Miso
- 1 liter Air

CARA MEMBUAT

1. Siapkan sayuran (wortel, sawi dan brokoli), cuci bersih dan potong-potong sesuai selera
2. Rebus air sampai mendidih, lalu masukkan wortel.
3. Setelah wortel agak matang, masukkan sawi putih dan brokoli. Masak sampai matang dan agak empuk.
4. Selanjutnya masukkan semua bumbu (sasa msg dan pasta miso), aduk hingga merata
5. Terakhir, masukkan telur. Diamkan sampai telur agak matang, angkat dan sajikan dengan taburan daun bawang.