

SUP TOMAT BOLA UDANG



Bahan :

1 kg tomat
2 sdm margarine
1 buah bawang bombay, iris halus
1 sdm tepung terigu
1 buah pala, memarkan
1 sdt garam
1/2 merica bubuk
2 sdm gula pasir
500 ml kaldu ayam 5 sdm saus tomat
50 ml krim kental

1 sdm petersei cincang

Bola Udang : 250 gr udang cincang, 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk, dan 1 sdt gula pasir, aduk rata. Goreng bentuk bola, sisihkan

Cara membuat :

1. Didihkan air, rebus tomat sebentar hingga layu, angkat, lalu blender. Kemudian saring, sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombay hingga harum, masukkan tepung terigu, aduk rata.
3. Tambahkan tomat halus, pala, garam, merica bubuk, gula pasir, kaldu ayam, dan saus tomat, duduhkan.
4. Tuangkan krim kental dan angkat.
5. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli cincang.

Untuk : 6 Orang

Kumpulan Resep Soup

SUP TAHU TELUR



Bahan :

- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1,5 liter kaldu ayam
- 2 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
- 1 ikat sawi hijau, potong-potong

Adonan tahu :

- 1 buah tahu putih besar, haluskan
- 100 gr udang cincang
- 1 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk, dan 1 sdt gula pasir
- 10 butir telur puyuh, rebus matang, kupas.

Taburan : irisan daun bawang dan irisan seledri

Cara Membuat :

1. Adonan tahu : campur tahu dengan udang, sagu, telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Siapkan mangkuk kecil/loyang pai kecil, olesi dengan minyak goreng.
2. Tuangkan adonan tahu ke dalam loyang, beri satu butir telur puyuh yang telah di rebus dan dikupas. Kukus selama 15 menit, angkat. Keluarkan dari loyang.
3. Kuah : Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum. Tuangkan ke dalam kaldu ayam, didihkan. Tambahkan garam dan merica bubuk, setelah mendidih, angkat.
4. Siapkan mangkuk, tata tahu, beri kuah dan taburi irisan daun bawang dan seledri.

Untuk : 4 Orang.

Kumpulan Resep Soup

SUP KELAPA



BAHAN:

- 1 buah kelapa muda, kerok dagingnya, sisakan tempurungnya
- 2 sdm minyak goreng
- 1 buah bawang bombay, iris
- 200 gram cumi, potong bentuk korek api
- 300 gram daging ikan kakap, potong dadu
- 300 gram udang, belah punggungnya
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 liter air
- 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm ROYCO rasa ayam
- 1 buah tomat, potong-potong
- 2 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombay hingga harum, masukkan cumi, udang, serai, daun jeruk, dan jahe. Masak hingga udang berubah warna.
2. Masukkan air, garam, merica bubuk, dan ROYCO rasa ayam, didihkan.
3. Setelah mendidih masukkan tomat, air jeruk nipis, dan kelapa muda, masak sebentar, angkat.
4. Tuangkan sup ke dalam tempurung kelapa atau mangkuk sup.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

SUP KAMBING KACANG HIJAU



BAHAN:

500 gr iga kambing, potong-potong
150 gr kacang hijau
2 liter air
2 sdm minyak goreng
1 bawang bombay, cincang kasar
1 biji pala, memarkan
3 cm kayu manis
5 biji cengkih
2 cm jahe, memarkan
2 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk
Taburan: irisan bawang, seledri, dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan 1,5 liter air, rebus iga kambing. Tambahkan pala, kayu manis, cengkih, dan jahe. Masak sampai daging lunak, angkat.
2. Didihkan 500 cc air, rebus kacang hijau sampai lunak. Campurkan ke dalam rebusan daging kambing.
3. Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan ke dalam kuah rebusan daging, masak sebentar. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan taburan daun bawang, seledri, dan bawang goreng.

Untuk: 6 orang

SUP KUAH BENING



Bahan :

- 1 ekor kakap putih, berat 750 gram
- 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- 1,5 liter air
- 3 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun pandan, potong-potong
- 2 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris
- 8 butir bawang merah, iris
- 5 siung bawang putih, iris
- 6 buah tomat sayur, potong-potong
- 3 sdm air jeruk nipis
- 2 ikat daun kemangi
- 20 buah cabai rawit merah dan 2 buah tomat merah, iris

Cara membuat :

1. Siangi ikan kakap putih, potong jadi 3 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit. Cuci bersih lagi, tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan serai, jahe, lengkuas, daun jeruk, pandan, garam dan merica.
3. Setelah mendidih, masukkan ikan kakap putih, bawang merah, bawang putih, cabai merah dan cabai hijau, masak hingga ikan lunak.
4. Masukkan air jeruk nipis, kemangi dan cabai rawit dan tomat, aduk rata, masak sebentar dan angkat. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

Kumpulan Resep Soup

SUP BAKSO CUMI



BAHAN BAKSO:

500 gram cumi, cuci bersih
5 sdm air kapur sirih
100 gram tepung sagu
1 putih telur
1 sdt garam

SUP:

1 sdm minyak goreng
3 siung bawang putih, cincang
3 buah udang sedang
2 liter air
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
1 ikat sawi hijau, potong-potong
50 gram soun, rendam air hingga lunak, tiriskan

Taburan: irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Bakso cumi: lumuri cumi dengan air kapur sirih, remas-remas, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Haluskan cumi, campur dengan tepung sagu, putih telur, dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
3. Didihkan air, bentuk adonan cumi bulat-bulat, masak hingga mengapung, angkat. Masukkan dalam air es sebentar, angkat, tiriskan.
4. Sup: panaskan minyak, tumis bawang putih dan udang hingga harum, angkat. Didihkan air, masukkan tumisan udang, jahe, serai, garam, dan merica bubuk.
5. Setelah mendidih, masukkan bakso dan sawi hijau, masak sebentar, angkat.
6. Siapkan mangkuk, isi dengan soun, bakso, dan kuahnya, taburi daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Kumpulan Resep Soup

SUP TAHU BROKOLI



BAHAN:

- 250 gram brokoli
- 50 gram taoge, siangi
- 1 bungkus tahu telur/eggtofu, potong-potong
- 1 batang daun bawang, iris
- 300 gram kwetiau
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 liter kaldu ayam
- 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap cap BANGO rasa asin

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kaldu ayam, garam, dan merica bubuk, didihkan.
2. Masukkan brokoli, tahu, daun bawang, dan taoge, masak hingga sayuran matang. Tambahkan kecap cap BANGO rasa asin, aduk rata.
3. Masukkan kwetiau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

SUP TAHU IKAN



500 gram daging ikan ekor kuning, haluskan
150 gram tepung sagu
5 butir bawang merah, cincang, tumis
2 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk, dan
1 sdm gula pasir
2 putih telur dan 50 ml air

PEMBUNGKUS:

10 buah tahu pong goreng
2 lembar kembang tahu, potong 10 cm
6 buah kibun kani (olahan rasa kepiting)
8 buah kibun mame (olahan rasa ikan)

KUAH:

1 1/2 liter kaldu
3 siung bawang putih, cincang, tumis
1 batang daun bawang, potong-potong
100 gram soun, rendam air dingin hingga lunak, tiriskan
Taburan: bawang goreng, irisan daun seledri, dan sambal bawang rebus

CARA MEMBUAT:

1. Isian: campur daging ikan ekor kuning dengan tepung sagu, bawang merah tumis, garam, merica, gula, telur, dan air, aduk rata. Uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Ambil satu tahu pong goreng, potong dua miring, isi dengan isian. Isi kembang tahu dengan 1 sdt isian. Lipat bentuk segitiga.
3. Kukus selama 15 menit, angkat.
4. Rebus kaldu, masukkan tumisan bawang putih, garam, merica, dan daun bawang, setelah mendidih, angkat.
5. Siapkan mangkuk, taruh soun, isian, kibun kani, kibun mame dan beri kuah hangat. Taburi dengan irisan seledri dan bawang goreng, sajikan hangat dengan sambal bawang rebus.

Untuk: 6 orang

Kumpulan Resep Soup

SUP KENCHIN



Bahan:

120 gram lobak
80 gram wortel
120 gram ubi keladi/ebimo
80 gram akar sayur/gobo
80 gram daun bawang
1/2 bungkus tahu sutera
8 buah kapri
1 liter kaldu ikan/dashi
30 cc koi kochi shoyu/kecap asin pekat
1/2 sdt garam
15 ml minyak wijen

Cara membuat :

1. Sayuran, lobak, wortel, ubi keladi dan akar sayur, potong bentuk menurut selera.
2. Masak kaldu bersama sayuran, tambahkan bumbu kecap asin pekat, garam.
3. Tambahkan tahu yang telah dihancurkan, kapri, daun bawang dan minyak wijen.
4. Setelah mendidih, angkat, sajikan hangat.

Untuk : 2 orang

Kumpulan Resep Soup

SUP MISOA TAHU TELUR



BAHAN:

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
100 gr udang, potong-potong
750 ml air
3 buah oyong (gambas), kupas, iris
1 buah tahu telur (egg tofu), potong-potong
2 butir telur, kocok lepas
2 ikat misoa
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
Pelengkap: irisan daun bawang dan seledri

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan udang, masak sampai udang berubah warna.
2. Masukkan air, lalu didihkan. Setelah mendidih masukkan oyong, masak sebentar. Tambahkan potongan tahu, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Tambahkan misoa, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang dan seledri.

Untuk: 4 orang

Kumpulan Resep Soup

SOP KEMBANG KOL



Bahan :

750 ml kaldu ayam

2 butir telur, rebus matang

1 buah kembang kol berat 350 gram

100 ml krim kental

1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk

Taburan : peterseli cincang, telur rebus cincang, dan irisan daging asap

Cara membuat :

1. Telur rebus cincang, sisihkan.
2. Didihkan kaldu, masukkan kembang kol, masak hingga setengah matang, angkat dan blender.
3. Rebus kembali kembang kol halus, tambahkan krim kental, garam dan merica, didihkan selama memasak aduk-aduk. Setelah mendidih angkat.
4. Sajikan hangat taburi dengan peterseli, telur rebus dan irisan daging asap.

Untuk : 4 orang

SUP GELANTINE



Bahan :

300 gram daging ayam haluskan
2 sdm tepung panir
1 butir telur ayam
2 sdm bawang merah goreng, remas
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdm kecap beraroma
kertas aluminium, secukupnya

Kuah :

1 sdm margarine
1 bawang bombay, iris
1,5 liter kaldu ayam
2 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
1 biji pala, memarkan

Isi :

2 buah wortel, potong menurut selera
150 gram jamur kancing, iris
150 gram jagung manis pipilan
5 sdm kacang polong beku
Taburan : irisan daun seledri

Cara membuat :

1. Campur ayam yang dihaluskan dengan tepung panir, telur, bawang goreng, garam, merica, gula pasir dan kecap beraroma, aduk rata bagi dua bagian bungkus dengan aluminium foil dan kukus selama 30 menit, angkat. Potong setebal 1 cm sisihkan.
2. Kuah : panaskan margarine, tumis bawang Bombay hingg harum, masukkan ke dalam kaldu, didihkan tambahkan garam, merica dan pala.
3. Setelah mendidih masukkan wortel, jamur, jagung pipilan dan kacang polong beku, masak sebentar, angkat.
4. Penyajian : siapkan mangkuk, tata daging ayam kukus, tuangkan kuah dan isiannya, taburi irisan seledri. Sajikan hangat.

Untuk : 6 mangkuk

SUP IKAN KUAH SANTAN



Bahan :

500 gram daging ikan kakap, potong menurut selera
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
30 lembar daun kemangi
1 liter santan dari 1 butir kelapa
2 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
4 buah tomat segar, potong dadu kecil
2 batang wortel, potong dadu kecil
150 gram jamur kancing segar
1 batang daun bawang, iris halus
2 sdm minyak goreng
5 sdm air jeruk nipis
2 sdm saus/kecap ikan

Haluskan :

2 cabai merah besar
7 cabai rawit merah
5 siung bawang merah
3 siung bawang putih

Cara membuat :

1. Daging ikan kakap, cuci bersih, lumuri dengan jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan. 2
2. Panaskan minyak tumis bumbu halus hingga harum, masukkan santan, rebus kembali, masukkan garam, merica, daun jeruk, serai. 3
3. Setelah mendidih masukkan ikan gurami, wortel dan jamur masak hingga ikan matang, tambahkan potongan tomat, daun bawang dan daun kemangi, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

SUP JAGUNG RAJUNGAN TAHU



Bahan :

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 2 siung bawang putih memarkan
- 2 cm jahe, kupas dan memarkan
- 1 liter kaldu ayam
- 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
- 150 gram daging rajungan
- 200 gram jagung manis kalengan
- 1 buah egg tofu, potong dadu kecil
- 1 sdm tepung sagu larutkan dengan sedikit air
- 3 butir telur, kocok lepas
- 1 batang daun bawang, iris halus

Cara membuat :

1. askan minyak sayur bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, masukkan kaldu dan jahe, didihkan.
2. Masukkan garam dan merica bubuk, daging rajungan, jagung dan didihkan kembali.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk rata, setelah mengental, masukkan telur kocok perlahan-lahan sambil terus diaduk hingga menyerupai serabut, angkat, tambahkan potongan eggtofu.
4. Sajikan hangat taburi dengan irisan daun bawang.

Untuk : 4 orang

SUP JAMUR BENING



Bahan :

2 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, cincang halus
1 liter kaldu ayam
2 batang daun bawang, potong-potong
3 lembar daun jeruk
1 batang serai memarkan
5 cabai rawit hijau, memarkan
2 sdm air jeruk nipis
2 sdm saus ikan/kecap ikan
1 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk
6 buah jamur shitake iris
150 gram jamur kancing
50 gram toge
200 gram tahu sutera, potong dadu
Taburan : daun ketumbar

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, masukkan kaldu, didihkan.
2. Tambahkan daun bawang, daun jeruk, serai, cabai rawit, air jeruk nipis, saus ikan, garam dan merica, didihkan kembali.
3. Masukkan irisan jamur, jamur kancing, taoge dan tahu sutera, masak hingga sayuran matang, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan daun ketumbar.

Untuk : 4 orang

SUP SOUN PANGSIT ROTI

100 gr Cumi cincang
100 gr Ayam cincang
100 gr Udang Cincang
50 gr Jamur sitake
20 buah Cabe merah
5 potong Rotin potong
10 gr Daun ketumbar
10 gr Jahe
10 gr Bawang putih
30 ml Ang Ciu
100 gr Wortel
20 ml Minyak wijen
200 ml Jus jeruk
50 gr Soun



Cara membuat :

1. Ayam, udang, Cumi semua dicincang, dicampur dengan daun ketumbar, diaduk hingga rata. kemudian bungkus dengan potongan roti berbentuk wanton lalu di goreng.
2. Tumis bawang putih dan tambahkan jus jeruk dan kaldu ayam, masukkan campuran sisa isi wanton, aduk hingga mendidih. Masukkan semua sayuran hingga matang. Siap untuk disajikan

Kumpulan Resep Soup

SUP BIHUN



BAHAN :

300 gram bihun
200 gram daging sapi, iris tipis
250 gram udang sedang, buang kulit sisakan ekornya
12 buah bakso ikan
1 sdt kaldu bubuk, bila suka
1 ikat sawi hijau
200 gram toge siangi
2 batang daun bawang, iris

Kuah :

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1,5 liter air
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT :

1. Bihun rendam dalam air hangat hingga lunak, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak tumis bawang putih dan kulit udang hingga berubah warna, campur kulit udang, air dan jahe, didihkan, angkat dan saring.
3. Didihkan kembali kaldu, tambahkan garam dan merica bubuk, bila suka tambahkan kaldu bubuk. Masukkan udang, bakso udang dan irisan daging sapi, masak hingga matang.
4. Siapkan mangkuk taruh bihun, sawi hijau dan toge sedu dengan kaldu hingga layu, tambahkan kaldu dan isiannya. Sajikan hangat.

Untuk : 6 orang

Kumpulan Resep Soup



SUP ATI AYAM

BAHAN :

8 buah ati ayam
2 siung bawang putih haluskan
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
1/2 ekor ayam
1 batang daun bawang dan 1 batang seledri
1,5 liter air
1 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, haluskan bersama 1 sdt merica butiran dan 1 sdt garam
2 cm jahe memarkan
50 gram soun, rendam air hangat hingga lunak, tiriskan
50 gram jamur kuping, rendam air hingga mengembang dan lunak, tiriskan
2 batang wortel, potong menurut selera
50 gram sedap malam
12 butir telur puyuh, rebus matang, goreng
Taburan : bawang goreng, irisan daun seledri dan irisan daun bawang
Sambal kecap : 8 cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, goreng, haluskan dan tambahkan 50 ml kecap manis

CARA MEMBUAT :

1. Ati ayam cuci bersih, tiriskan lumuri dengan bawang putih, halus, garam, ungkep diatas api sedang hingga matang, angkat, goreng sebentar, angkat.
2. Ayam cuci bersih, tiriskan. Rebus ayam bersama dan bawang dan seledri hingga ayam matang, angkat dan suwir-suwir sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih halus hingga harum, masukkan ke dalam kaldu tambahkan jahe. Setelah mendidih masukkan wortel, jamur dan sedap malam, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan mangkuk isi dengan soun, ayam suwir, telur puyuh, irisan ati ayam goreng, kuah dengan isiannya, taburi bawang goreng, irisan seledri dan daun bawang.
5. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

Untuk : 6 orang

SUP UDANG GALAH

Bahan :

50 gr Udang galah
1 liter air
3 siung bawang putih memarkan
2 cm jahe memarkan
1 batang serai memarkan
1 lembar daun kunyit
3 lembar daun jeruk
1 sdt garam
1 sdt kaldu bubuk
10 cabai rawit merah
6 buah belimbing sayur
2 buah tomat potong-potong



Cara membuat :

1. Cuci bersih udang dan tiriskan
2. Didihkan air, masukan bawang putih, jahe, serai daun kunyit daun jeruk dan garam.
3. Setelah mendidih kembali, masukkan udang galah dan kaldu bubuk, masak hingga udang matang.
4. Masukkan cabai rawit dan potongan belimbing sayur, tomat, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

Kumpulan Resep Soup

SUP TOMAT SEAFOOD



BAHAN :

3 buah tomat, blender
2 sdm margarine
1 buah bawang Bombay, potong-potong
3 siung bawang putih, cincang
2 lembar daun salam
1 liter air
2 batang wortel, potong dadu kecil
2 buah kentang, kupas potong dadu kecil
300 gram udang sedang, kupas sisakan ekornya
300 gram kerang hijau
300 gram kerang putih
250 gram daging ikan kakap
1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
Taburan : peterseli cincang

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan margarine, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan daun salam dan air, didihkan.
2. Masukkan wortel dan kentang, masak hingga matang.
3. Masukkan udang, kerang hijau, kerang putih, kakap, garam, merica dan gula pasir, masak hingga matang, tambahkan tomat yang telah dihaluskan, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli cincang.

Untuk : 6 orang



SOP TELUR SEGAR SINGKAWANG

1. SOUP

Egg 6 pcs
Ground meat 200 gr
Garlic chopped 60 gr
Kulit pangsit 12 lembar
Salt, pepper 10 gr
Oil

2. GARNITURE

Jamur kuping, julienne 100 gr
Carrot, julienne 200 gr
Leek julienne 150 gr
Red chili 100 gr

3. FOR STOCK

Chicken stock 2 lt
Ginger 200 gr
Lemon grass 150 gr
Lemon roat 100 gr
Salt, pepper

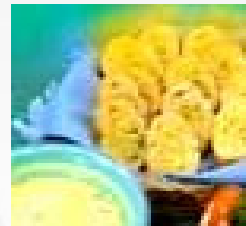
METHOD for filling :

1. Boiled egg, saute the ground meat with a little bit of oil add with chopped of garlic seasoning with salt, pepper add dice of egg white (cooked), cover with pangsit skin and fried in deep fat fryer.
2. Blanch all of julienne vegetable.
3. Served the boiled egg fried of stuffing/stuffed pangsit, with the julienne vegetable in the soup plate. Pure the stock.

SUP KRIM LABU KUNING

BAHAN :

2 sdm mentega
1 bawang Bombay cincang
1 sdm tepung terigu
500 ml kaldu
500 ml susu cair
50 ml krim kental
350 gram labu parang, kukus matang dan haluskan
2 lembar daging sapi asap, iris
1 sdt peterseli cincang
Pelengkap: roti bawang: 1 buah roti Perancis, iris serong 1 cm, olesan: 5 sdm mentega, 5 siung bawang putih, cincang halus, 1 sdt peterseli cincang, 1/2 sdt garam dan 1/4 sdt merica bubuk, aduk rata.



CARA MEMBUAT:

1. Roti bawang : olesi potongan roti dengan olesan mentega bawang, taruh diatas loyang pipih dan panggang dalam oven panas hingga mengering, angkat. Sisihkan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang Bombay hingga layu, masukkan tepung terigu, aduk rata tambahkan kaldu dan susu didihkan.
3. Masukkan labu yang telah dihaluskan, aduk rata, tambahkan krim kental dan irisan daging asap aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat taburi dengan peterseli cincang dan lengkapi dengan roti bawang.

Untuk : 8 orang

Kumpulan Resep Soup



SOP PENGANTIN

BAHAN :

- 1 ekor ayam kampung, potong 2 bagian putus
- 1,5 liter air
- 50 gram macaroni, rebus matang
- 2 batang wortel, potong
- 150 gram jamur kancing
- 6 sdm kacang polong
- 2 batang seledri
- 1 batang seledri
- 1 biji pala memarkan
- 1 sdm margarine
- 1 sdm minyak goreng

Haluskan :

- 5 butir bawang merah
 - 1 sdt merica butiran
 - 1 sdt garam
- Taburan : bawang goreng

CARA MEMBUAT :

1. Rebus ayam dengan daun bawang dan seledri hingga lunak, angkat, daging ayam potong dadu sisihkan.
2. Panaskan margarine bersama minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, tambahkan pala, masukkan ke dalam kaldu dan rebus kembali.
3. Setelah mendidih, masukkan wortel, jamur kancing dan kacang polong setelah sayuran matang, masukkan macaroni masak sebentar angkat.
4. Siapkan mangkuk, sajikan hangat taburi dengan bawang goreng.

Untuk : 6 orang