

Tofu and Mushroom Tom Yum Soup

~ Heti ~

Salah satu makanan Thailand favorit saya adalah sup tom yum. Karena nggak suka udang (yang masih utuh gitu) kalau beli tom yum, biasanya udangnya saya sisihkan. Nah kalau bikin sendiri, saya lebih suka tanpa udang. Tom yum ayam juga enak. Tom yum tahu dan pokcoy dengan santan pun enak.

Kali ini saya bikin dengan jamur dan tahu. Kuahnya pake campuran santan (aslinya pake susu evaporasi). Asem, segar, panas, pedas, cocoklah untuk hari-hari ini yang sedang dingin (meski udah mau masuk musim panas).

Resepnya saya adaptasi dari @marionskitchen. Dia pake pasta cabe Thailand. Pasta cabe ini bahan2nya mirip sambal terasi, jadi saya ganti dengan sambal terasi. Pedas dan asamnya sesuaikan selera ya.

#suptomyum

#tomyum

resepmasakan.com



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **600 ml** air kaldu ayam
- **1 batang** serai, geprek, potong-potong
- **1,5 cm** lengkuas, iris
- **2 lembar** daun jeruk, remas
- **1,5 sdm** cabe merah yang diulek kasar
- **1 sdt** sambal terasi
- **200 gr** jamur kancing, potong-potong
- **200-300 gr** tahu putih, potong-potong
- **1 buah** tomat, potong-potong
- **150 ml** santan sedang
- **2 sdt** kecap ikan
- Garam
- Gula
- Air lemon

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Tuang kaldu ke dalam panci. Masukkan serai, daun jeruk dan lengkuas. Saar hampir mendidih, masukkan cabe ulek dan sambal terasi. Masak sampai mendidih.
- Masukkan jamur, tomat dan tahu. Tuang santan. Masak hingga jamur matang. Matikan api.
- Masukkan kecap ikan, garam, gula dan air lemon. Koreksi rasa. Tingkat asamnya sesuaikan dengan selera ya.

Sajikan panas.
Afiyet olsun!

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Acem Pilavi \(Nasi Turki\)](#)



- [Kısır \(Turkish Bulgur Salad\)](#)



- [Asinan Buah \(Buah Lokal Turki\)](#)



- [Burger Tempe](#)

