

Remas.nu

Sup Kaldu Ayam Slowcooker

~ solihahoney ~

Alhamdulillah... malam takbiran bisa paksain cemplang cemplung bahan ke slowcooker demi nutrisi tubuh esok harinya~ Kaldu bukan hanya gurih enak. Tapi nutrisi dalam kaldu itu yg penting. Dimasak suhu kecil waktu lama bikin nutrisinya perlahan keluar dan terkumpul dalam kaldu~ Ini dia kaldu sungguhan. Bukan bubuk kemasan pabrikan ~

Belajar buat eksekusi stok resep sehat dari kelas muslimah melek sehat (M2S) ♡



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **4 potong** Ayam Probiotik
- **1,5 L** Air
- Bumbu Iris
- **1 ruas** Jahe (iris tipis)
- **3 buah** Bawang Putih (geprek)
- **1 buah** Bawang Bombay (belah 4)
- **1 sdm** Lada Putih Butir Bubuk
- Bumbu Pelengkap
- **1 batang** Daun Bawang + Seledri
- **Secukupnya** Garam Laut + Lada Bubuk
- **Secukupnya** Kol

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bersihkan ayam. Masak ayam + air + bumbu iris di slow cooker selama semalaman (8 jam).
- Saat akan dihidangkan, ambil secukupnya ke panci kecil, masukkan potongan daun bawang + seledri + garam laut + lada bubuk. Aduk rata.
- Tambahkan kol. Masak hingga lunak. Cicipi rasa. Sajikan hangat~

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Sambel Teri](#)



- [Ikan Kembung Kukus 5 Rempah](#)



- [Ikan Raja Bau Bumbu Jahe Bawang](#)



- [Balado Jengkol Teri](#)

