

Remas.nu

Sup Chicken Roll Kulit Tahu

~ Hadleny Kitchen ~

Masih ada sisa 3 buah chicken roll kukus. Cuaca mendung dan hujan, pengen yang seger2 pake kuah. Akhirnya chicken rollnya dibikin sup aja plus bikin sambal rawit. Seger mantep rasanya

.

.

#chickenrollkulittahu
#anekasup
#CookpadCommunity_Bandung
#cocomba
#authorsbandunghebring
#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **3 buah** chicken roll kulit tahu kukus ([lihat resep](#))
- **100 gr** kentang, kupas lalu potong kotak kecil
- **1 buah** wortel, kupas lalu potong kecil
- **Segenggam** jamur kuping, cuci bersih lalu potong-potong
- **2 batang** kecil daun bawang, potong-potong
- **1 sdt** garam (secukupnya)
- **1 sdt** kaldu ayam bubuk (masako)
- **1/2 sdt** merica bubuk
- **1 liter** air
- **2 sdm** minyak goreng

- **Bumbu-bumbu :**
- **3 butir besar** bawang merah, iris halus
- **3 siung besar** bawang putih, geprek agak kasar
- **Sejempol** jahe, geprek

- **Pelengkap :**
- Sambal ([lihat resep](#))

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong-potong chicken roll (besar sesuai selera), sisihkan dulu



- Tumis bawang merah hingga harum. Tambahkan bawang putih, jahe dan merica. Tumis lagi hingga harum lalu tuang kedalam panci berisi air







- Masukkan kentang, wortel dan daun bawang. Tuang garam dan kaldu bubuk. Masak hingga kentang & wortel empuk







- Tambahkan chicken roll dan jamur kuping. Didihkan lagi sebentar. Koreksi rasa







- Sajikan sup dan pelengkapya



Resep-resep Terkait

- [Rendang Ekonomis Ayam Telur & Kentang](#)



- [Pindang Patin khas Meranjat](#)



- [Tumis Asam Pedas Teri Pete](#)



- [Krengsengan Telur & Tahu](#)

