



## Sup Jagung

Bilik » Dapur | Ahad, 17 Januari 2010 20:00

**Penulis : Ajeng Miftahul Jannah**

### Bahan

- # 4 buah Jagung manis yang besar.
- # 1 potong dada ayam.
- # 1 siung bawang putih.
- # Seikat daun bawang.
- # Bumbu kaldu rasa ayam.
- # 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan air.
- # 1 butir telur, dikocok.
- # Jahe (sebesar 1 ruas jari), dipotong-potong.

### Cara Membuat

- # Rebus ayam dengan jahe sampai empuk, kemudian sisihkan.
- # Sisir Jagung, setengahnya diblender. Suir-suir ayam yang sudah direbus. Iris daun bawang dan bawang putih.
- # Rebus Jagung di dalam air rebusan ayam sampai empuk/mendidih, tambahkan irisan bawang putih.
- # Setelah itu, campurkan suiran ayam, garam, merica, dan bumbu kaldu sesuai selera.
- # Masukkan larutan air dan tepung maizena, lalu aduk perlahan.
- # Tambahkan irisan daun bawang.
- # Terakhir, tambahkan kocokan telur, perlahan sambil diaduk.
- # Sajikan. Lebih enak disajikan hangat-hangat.