



Sup Udang Jamur Tiram

Bilik » Dapur | Ahad, 21 Oktober 2012 16:00

Penulis : Rifatul Farida

Bahan

- # Udang, 1/2 kg.
- # Jamur tiram, 1/4 kg.
- # Wortel, 1 buah.
- # Buncis, 7 buah.
- # Bunga kol, 1/4 kg.
- # Daun bawang, 2 tangkai.
- # Tomat, 1 buah.
- # Bawang putih, 2 siung.
- # Merica bubuk, 1/4 sendok teh.
- # Kaldu ayam bubuk, 1/2 sendok teh.
- # Garam, secukupnya.
- # Gula pasir, secukupnya.
- # Bawang goreng untuk taburan.

Cara Membuat

- # Buang kulit dan kepala udang, suwir-suwir jamur tiram, potong bulat tipis wortel, potong buncis sekitar 3 cm, petik bunga kol sesuai tangkainya.
- # Didihkan air, keprak bawang putih, masukkan. Beri garam dan gula pasir secukupnya. Masukkan udang, tunggu hingga setengah matang.
- # Masukkan buncis, wortel, bunga kol, jamur tiram, matangkan. Masukkan kaldu ayam bubuk dan merica bubuk, tambahkan irisan daun bawang dan tomat yang dipotong dadu. Angkat.
- # Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Selamat mencoba.