



Sup Tomat Seafood

Bilik » Dapur | Ahad, 23 Juni 2013 13:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 500 gr tomat.
- # 2 sdm mentega.
- # 1 buah bawang Bombay, iris halus.
- # 1 sdm tepung terigu.
- # 1 buah Pala, memarkan.
- # 1/4 sdt garam.
- # 1/4 sdt merica bubuk.
- # 2 sdm gula pasir.
- # 500 ml air.
- # 3 sdm saus tomat.
- # 1 sdm peterseli cincang.

Bahan Seafood

- # 2 sdm mentega.
- # 3 siung bawang putih, cincang.
- # 250 gr daging ikan Kakap/Marlin/Gindara.
- # 250 gr udang, kupas kulitnya.
- # 2 buah cumi besar.
- # 200 gr kerang putih.
- # 1 sdt garam.
- # 1/2 merica bubuk.

Cara Membuat

- # Rebus tomat sebentar hingga layu, angkat dan blender.
- # Panaskan mentega, tumis bawang Bombay hingga harum, masukkan tepung terigu, masak sebentar.
- # Tambahkan tomat yang telah diblender, pala, garam, merica bubuk, gula pasir, air, dan saus tomat.

Masak hingga mendidih dan angkat.

Seafood : Panaskan mentega, tumis bawang, masukkan seafood, garam, dan merica bubuk. Masak hingga berubah warna, angkat. Masukkan ke dalam kaldu, masak sebentar, angkat.

- # Taburi dengan peterseli cincang dan sajikan panas.

Porsi : Untuk 6 orang.