



## Soto Ayam Bersama Bergedil

### Bahan-bahan

- 5 sudu besar Minyak Masak
- 1 batang Kulit Kayu Manis
- 2 Bunga Lawang
- 3 Cengkih
- 3 Buah Pelaga
- 8 Bawang Kecil
- 4 ulas Bawang Putih
- 2 cm Halia
- 2 batang Serai
- 2 sudu besar Serbuk Ketumbar
- 1 sudu besar Serbuk Jintan Manis
- 0.5 sudu besar Serbuk Jintan Putih
- 1.5 sudu kecil Serbuk Lada Putih
- 2 keping Dada Ayam
- 2 L Air
- 2 cubes Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 0.5 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 600 g nasi impit
- 30 g Suhun
- 1 sprig Daun Sup
- 2 sprigs Cili Merah
- 2 sudu besar Bawang Goreng
- 3 cawan Taugeh
- 6 Limau Kasturi
- 3 sudu besar Minyak Masak
- 1 Bawang Merah
- 2 ulas Bawang Putih
- 1 sudu kecil Serbuk Ketumbar
- 0.5 sudu kecil Serbuk Jintan Putih
- 0.5 sudu kecil Serbuk Jintan Manis

### Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak masak, tumiskan kulit kayu manis, bunga lawang, cengkih dan buah pelaga, tumis sehingga naik bau.
2. Masukkan bawang kecil, bawang putih, halia dan serai. Goreng sebentar.
3. Masukkan serbuk ketumbar, serbuk jintan manis, serbuk jintan putih dan serbuk lada putih. Tumis sehingga pecah minyak.
4. Masukkan isi ayam, air, MAGGI Kiub Ayam dan MAGGI CukupRasa. Renehkan sehingga naik minyak. Asingkan isi ayam dan carikkan.
5. Tumiskan bawang merah, bawang putih, serbuk ketumbar, serbuk jintan manis dan serbuk jintan putih sehingga garing.
6. Masukkan isi ayam kisar, goreng sehati. Sejukkan.
7. Lenyekan kentang yang telah direbus, masukkan tumisan ayam, MAGGI CukupRasa, bawang goreng dan daun sup. Gaul rata.
8. Bentukkan kepada saiz individu, celup telur dan gorengkan sehingga garing.
9. Kisarkan, bawang putih, cili padi dan kicap manis sehingga sehati. Masukkan perahan jus limau kasturi. Gaul rata.
10. Untuk menghidang Soto, letakkan nasi impit di dalam mangkuk, tuangkan sup, tambahkan bahan sampingan, bergedil dan sambal kicap. Sedia untuk dihidang.

#### Nutrisi

Karbohidrat 50.55 g  
Tenaga 394.79 kcal

🕒 50 Min

⊕ 8

▪ 150 g Ayam Kisar	Lemak	17.19 g
▪ 1 sprig Daun Sup	Protein	12.34 g
▪ 2 sudu besar Bawang Goreng		
▪ 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™		
▪ 2 Ubi Kentang		
▪ 2 Telur		
▪ 1 cawan Minyak Masak		
▪ 3 ulas Bawang Putih		
▪ 20 sprigs Cili Padi		
▪ 3 sudu besar Kicap Manis		
▪ 1 sudu besar Jus Limau		