



Sup Sichuan Pedas Masam

Bahan-bahan

- 2 L Air
- 3 keping Halia
- 4 sudu besar Stok Ayam Pekat MAGGI®
- 500 g Dada Ayam
- 50 g Kulat Hitam
- 4 Cendawan Shiitake
- 0.5 Tauhu Pejal
- 50 g Lobak Merah
- 1 sudu kecil Lada Hitam
- 4 sudu kecil Gula
- 1 sudu besar Minyak Bijan
- 0.25 cawan Cuka Hitam
- 5 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 1 sudu kecil Kicap Pekat
- 6 sudu besar Tepung Jagung
- 2 Telur
- 2 sudu besar Minyak Sichuan
- 0.25 cawan Cili Kering
- 0.25 cawan Minyak

Langkah Penyediaan

1. Rebuskan halia, Stok Ayam Homemade MAGGI® dan dada ayam sehingga dada ayam empuk. Keluarkan ayam dan simpan air rebusan. Carik dada ayam dan letak tepi.
2. Masukkan ayam, cendawan hitam fungus, cendawan shiitake, tauhu pejal dan lobak merah ke dalam periuk dan didihkan selama 1 minit. Biarkan merenih 10-15 minit.
3. Masukkan bahan perisa dan renihkan selama 5- 10 minit lagi. Tambah tepung jagung untuk pekatkan sup.
4. Pukul telur, tutup air dan perlahan-lahan masukkan telur sambil mengacau sup.
5. Hidang panas-panas bersama taburan minyak cili.

Pemakanan

Karbohidrat 17.33 g
Protein 17.69 g

🕒 46 Min

⊕ 10 hidangan