Stimbot Labu Warna-warni

Bahan-bahan

- 10 L Air
- 500 g Isi Labu
- 10 Kurma Merah
- 2 kiub Kiub Pati Ikan Bilis MAGGI®
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 300 g Labu Air
- 2 cups Sos Cili Thai MAGGI®
- 3 tbsp Ketumbar
- 1 Tomato
- 2 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 400 g Sotong
- 2 Cili Padi
- 1 tsp Halia
- 2 packets Mi MAGGI®
- 5 Kekapis
- 5 Udang Besar
- 300 g Isi Ikan Merah
- 2 Jagung
- 200 g Kubis Cina
- 200 g Sayuran Hijau
- 200 g Cendawan Tiram

Langkah Penyediaan

1. Masukkan labu dan kurma merah dalam periuk besar berisi air. Biarkan hingga mendidih.
2. Bila sup mula menggelegak, kecilkan api dan reneh selama 30 minit atau hingga labu menjadi empuk.
3. Tambahkan labu air, MAGGI® CukupRasa™ dan Kiub Ikan Bilis MAGGI untuk rasa yang lebih lazat.
4. Untuk cicah, gaulkan Sos Cili Thai MAGGI®, ketumbar, tomato dan MAGGI® CukupRasa™ hingga sebati.
5. Untuk periuk panas pula, stimbot atau belanga perlulah disediakan di atas dapur mudah alih di atas meja makan. Masukkan sup dengan jumlah yang mencukupi dan masak hidangan seperti yang dicadangkan dalam sup.
6. Biarkan mendidih dan nikmati kelazatannya dengan nasi putih.

Pemakanan

Karbohidrat	38.68 g
Protein	16.41 g

48 Min

12 hidangan