



Sup Ayam Herba 'Pot of Luck'

Bahan-bahan

- 30 g Yuk Chok
- 4 sprigs Dang Gui
- 10 g Bei Qi
- 1 tsp Buah Wolfberry
- 8 Kurma Merah (Red Dates)
- 30 g Isi Longan Kering
- 4 kiub Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 5 L Air
- 200 g Ayam
- 200 g Kerapu / Ikan Merah
- 300 g Udang
- 1 packet Bebola ikan
- 300 g Sayur Berdaun Hijau Pilihan Anda
- 1 tin Cendawan Butang
- 200 g Cendawan
- 2 pcs Tofu Lembut
- 2 packets Mi MAGGI® Kari 2 Minit
- 2 cups Sos Cili Thai MAGGI®

Langkah Penyediaan

1. Didihkan air di dalam periuk besar. Masukkan herba-herba dan biarkan selama 20 minit di atas api sederhana besar. Masukkan kiub Stok Ayam MAGGI®, perencah Mi 2 minit MAGGI® dan biarkan mendidih selama 10 minit lagi.
2. Untuk menghidang, tuangkan stok ke dalam periuk stimbot dan biarkan ia mendidih. Tambahkan bahan-bahan stimbot dan biarkan ia mendidih lagi. Keluarkan bahan-bahan dengan senduk penapis. Hidangkan dengan Sos Cili Thai MAGGI® untuk mencicah.
3. Masukkan Mi MAGGI® 2 minit dan masak selama 2 minit.

Pemakanan

Karbohidrat 58.69 g
Protein 26.26 g

🕒 33 Min

⊕ 8 hidangan