Sup Ayam Dan Ikan Maw Kukus Dengan Cendawan Shiitake

Bahan-bahan

- 3 L Air
- 40 g Cendawan Shiitake
- 1 Ayam Kampung
- 8 sudu besar Stok Ayam Pekat MAGGI®
- 2 sudu besar Kicap Soya
- 30 g Gula Batu
- 300 g Fish maw (kering)
- 100 g Nai Pak Choy (Kubis Susu)
- 30 g Kulat Putih

Langkah Penyediaan

1. Letak air di dalam kuali yang ditindihkan di atas ‘induction cooker’. Tekan START dan pilih MAX, serta tunggu air masak.
2. Celur sayur-sayuran dan bilas dengan air sejuk.
3. Masukkan kepingan halia, celur ayam untuk beberapa minit, alihkan daripada kuali dan bilas dengan air sejuk. Kemudian, celurkan ikan maw untuk beberapa minit. Sekali lagi, alih kuali dan bilas dengan air sejuk serta potong ikan kepada kepingan kecil.
4. Dalam ‘slow cooker’, masukkan pula cendawan shiitake, ayam, Stok Pati Ayam MAGGI®, kicap soya, gula batu dan masak selama 1-2 jam.
5. Selepas 1-2 jam, tambahkan ikan maw kering, nai pak choy (kubis susu) dan kulat putih dan masak selama 30 minit atau lebih lama.
6. Biarkan ia panas.

Pemakanan

Karbohidrat	12.88 g
Protein	50.65 g

116 Min

10 hidangan