



## Soto Ayam Bersama Bergedil

### Bahan-bahan

- 5 tbsp Minyak Masak
- 1 batang Kulit Kayu Manis
- 2 Bunga Lawang
- 3 Cengkih
- 3 Buah Pelaga
- 8 Bawang Kecil
- 4 cloves Bawang Putih
- 2 cm Halia
- 2 stems Serai
- 2 tbsp Serbuk Ketumbar
- 1 tbsp Serbuk Jintan Manis
- 0.5 tbsp Serbuk Jintan Putih
- 1.5 tsp Serbuk Lada Putih
- 2 pcs Dada Ayam
- 2 L Air
- 2 kiub Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 0.5 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 600 g nasi impit
- 30 g Suhun
- 1 sprig Daun Sup
- 2 sprigs Cili Merah
- 2 tbsp Bawang Goreng
- 3 cups Taugeh
- 6 Limau Kasturi
- 3 tbsp Minyak Masak
- 1 Bawang Merah
- 2 cloves Bawang Putih
- 1 tsp Serbuk Ketumbar
- 0.5 tsp Serbuk Jintan Putih
- 0.5 tsp 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.

Pemakanan

Karbohidrat 50.55 g  
Protein 12.34 g

🕒 50 Min

⊕ 8

- 150 g Ayam Kisar
- 1 sprig Daun Sup
- 2 tbsp Bawang Goreng
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 2 Ubi Kentang
- 2 Telur
- 1 cup Minyak Masak
- 3 cloves Bawang Putih
- 20 sprigs Cili Padi
- 3 tbsp Kicap Manis
- 1 tbsp Jus Limau