



Soto Kudus Gurih Segar

Bahan-bahan

- 1 buah ayam (ukuran 600 gr)
- 2 L air untuk merebus
- 2 cm lengkuas, geprek
- 1 batang serai, geprek
- 2 lembar Daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 0.5 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 2 batang seledri, ikat
- 8 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 6 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 3 buah kemiri, untuk bumbu halus
- 2 cm jahe, untuk bumbu halus
- 1 sdt jinten, untuk bumbu halus
- 1 sdt merica, untuk bumbu halus
- 1 sdt ketumbar, sangrai, untuk bumbu halus
- 1.5 sdt Maggi Magic Lezat, untuk bumbu halus
- 1 sdt gula pasir, untuk bumbu halus
- 4 buah telur rebus, potong 4, untuk bahan pelengkap
- 100 gr tauge, direbus dalam air mendidih selama 30 detik agar tidak terlalu layu, untuk bahan pelengkap
- 1 batang daun seledri, iris halus, untuk bahan pelengkap
- 1 siung bawang putih

Cara Membuat

1. Rebus ayam dalam 1 liter air mendidih selama 5 menit untuk membersihkan kotoran dan bau amis ayam, kemudian tiriskan.
2. Rebus kembali ayam menggunakan air baru. Masukkan lengkuas, serai, $\frac{1}{2}$ sdt Maggi Magic Lezat Ayam, masak hingga ayam matang. Tiriskan ayam, (jika suka digoreng dulu) kemudian suwir-suwir. Sisihkan.
3. Saring air kaldu ayam agar warna kaldunya tidak butek. Sisihkan.
4. Haluskan bawang putih, bawang merah, jintan, ketumbar, kemiri, jahe, $1 \frac{1}{2}$ sdt Maggi Magic Lezat, merica, gula, dan sedikit air.
5. Tumis bumbu halus dengan daun salam dan daun jeruk, kemudian masukkan ke kaldu ayam. Masukkan daun seledri yang diikat, masak hingga mendidih.
6. Susun tauge, suwiran ayam, dan telur rebus di mangkuk, kemudian tuangkan kuah soto. Taburkan seledri dan bawang putih goreng.

Nutrisi

30 Menit

Karbohidrat	18.04 g
Energi	324.09 kcal
Lemak	16.26 g
Protein	25.84 g

4 4 Porsi