



## Anak Pasti Suka: Sup Makaroni Kaldu Ayam

### Bahan-bahan

- 500 ml air
- 500 ml kaldu ayam
- 100 gr wortel, iris
- 120 gr kentang, potong dadu 2 cm
- 50 gr kembang kol
- 50 gr brokoli
- 75 gr daun kol, potong ukuran 3 cm
- 20 gr daun bawang, potong 2 cm
- 3 tangkai daun seledri, potong memanjang
- 50 gr makaroni
- 0.25 sdt lada putih
- 0.5 sdt gula
- 1.5 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 3 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 3 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 3 buah kemiri, untuk bumbu halus

### Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus hingga wangi. Lalu, masukkan air dan kaldu ayam, tunggu hingga mendidih.
2. Masukkan makaroni, kentang, daun seledri, dan wortel, sambil diaduk. Masak sekitar 5 menit.
3. Masukkan kembang kol dan daun kol. Masak sekitar 3 menit.
4. Lalu, masukkan brokoli, lada, gula, daun bawang, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Masak sekitar 1 menit, lalu matikan api.

### Nutrisi

Karbohidrat	37.31 g
Energi	393.44 kcal
Lemak	17.95 g
Protein	20.89 g

30 Menit

5 Porsi