



Soto Ayam Kuning

Bahan-bahan

- 1 L kaldu ayam
- 100 gr daging ayam, rebus dan suwir
- 100 gr mie soun, siram air panas
- 100 gr kol, iris
- 80 gr tauge, rebus terlebih dahulu
- 240 gr kentang, potong dadu, rebus lalu goreng
- 2 buah telur ayam, rebus hingga matang, ± 9 menit, belah 4
- 1 buah tomat merah, potong dadu
- 2 buah jeruk limau
- 4 lembar Daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai
- 1 batang daun bawang, iris kecil
- 4 cm lengkuas
- 1.5 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 0.5 sdt lada putih
- 10 gr Bawang goreng sesuai selera
- 3 cm kunyit, untuk bumbu halus
- 3 buah kemiri, sangrai, untuk bumbu halus
- 4 cm jahe, untuk bumbu halus
- 6 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 4 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 3 sdm minyak goreng

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus hingga wangi.
2. Masukkan daun salam, daun jeruk, serai, daun bawang, dan lengkuas, masak selama beberapa saat.
3. Masukkan bumbu tumis dalam kaldu ayam dalam panci, biarkan hingga mendidih
4. Setelah itu angkat, saring air, buang semua rempah, lalu masukkan ke panci dan teruskan merebus.
5. Masukkan lada dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam.
6. Sajikan isian soto dalam mangkuk, panaskan kuah soto sebelum dituangkan.

Nutrisi

30 Menit

Karbohidrat	64.33 g
Energi	646.02 kcal
Lemak	26.1 g
Protein	38.07 g

6 Porsi