



Soto Tangkar Tulang Ayam

Bahan-bahan

- 10 ons bawang merah (untuk bumbu halus)
- 4 siung bawang putih (untuk bumbu halus)
- 4 gr cabai keriting (untuk bumbu halus)
- 2 cm jahe (untuk bumbu halus)
- 2 cm kunyit (untuk bumbu halus)
- 2 sdt ketumbar (untuk bumbu halus)
- 5 ons kemiri (untuk bumbu halus)
- 500 gr tulang ayam, leher, ceker ayam (bagian ayam yang sering dibuang)
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 lembar Daun salam
- 1 L air
- 2 batang serai
- 5 cm kayu manis
- 1 sdt gula
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sachet Maggi Magic Lezat Rasa Ayam
- 400 gr susu cair
- 1 batang daun bawang, iris (untuk pelengkap)
- 3 sdm bawang goreng (untuk pelengkap)
- 3 buah jeruk limau (untuk pelengkap)
- 1 buah tomat (untuk pelengkap)
- 100 gr kerupuk emping (sebagai pelengkap)

Cara Membuat

1. Rebus tulangan ayam dengan 1 liter air dan rempah (jahe, salam, daun jeruk) hingga empuk, buang buih rebusan.
2. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak hingga harum
3. Masukkan salam, serai, daun jeruk, kayu manis, tumis hingga bumbu matang.
4. Tuangkan kedalam panci rebusan tulang, beri gula, merica dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam.
5. Tuang susu dan aduk. Masak hingga mendidih lalu sajikan dengan pelengkap

Nutrisi

30 Menit

| | |
|-------------|-------------|
| Karbohidrat | 45.31 g |
| Energi | 448.47 kcal |
| Lemak | 25.59 g |
| Protein | 13.64 g |

5 Porsi