



Sup Ayam Makaroni



superadmin

Sup ayam makaroni ini hangat dan menggugah selera, dengan kuah kaldu yang berempah dan harum. Potongan ayamnya lembut, berpadu dengan makaroni kenyal yang menyerap cita rasa gurih dari kaldunya. Cocok disantap saat butuh makanan yang menenangkan dan menghangatkan perut.

Bahan-Bahan

 8-9 Porsi

Bahan

- 750 gr - ayam broiler, potong 8
- 5 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- ½ buah - bawang bombai
- 245 gr - wortel
- 4 batang - seledri
- 85 gr - buncis
- 100 gr - makaroni kering
- ¼ sdt - bubuk pala, opsional
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 sdm - margarin
- 1 sdt - garam
- 1 sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 2,5 liter - air
- - minyak untuk menumis

Langkah-Langkah

1. Panaskan sedikit minyak, goreng ayam hingga kecokelatan di kedua sisi, sisihkan sedikit minyak
2. Iris bawang merah dan bawang putih kemudian tumis hingga wangi
3. Masukkan margarin dan bubuk pala, tumis hingga wangi kemudian masukkan air, masak hingga mendidih
4. Potong kotak wortel, buncis, bawang bombai, dan seledri
5. Masukkan wortel, buncis, bawang bombai, dan makaroni kemudian tambahkan kaldu ayam bubuk, gula pasir, garam, dan merica. Masak selama 15 menit atau hingga matang
6. Angkat ayam lalu suwir-suwir
7. Masukkan kembali ayam ke dalam sup lalu tambahkan seledri, masak sesaat 3-5 menit
8. Sup ayam makaroni siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/132-sup-ayam-makaroni>