



Sup Bola Udang



superadmin

Sup Bola Udang, hidangan berkuah gurih dengan bola udang beraroma wangi dan tekstur lembut berkulit. Dipadukan sawi putih serta kuah creamy yang hangat dan comforting, cocok untuk menu keluarga sehari-hari.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan bola udang

- 250 gr - udang kupas
- 1 batang - daun bawang
- 1-2 siung - bawang putih
- 1 sdt - kaldu jamur
- 2 sdt - kecap asin
- 1 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica
- 1/2 sdt - minyak wijen
- 2 sdm - maizena
- 1 butir - telur ukuran kecil

Bahan lainnya

- 2 siung - bawang putih
- 1/4 buah - bawang bombai
- 1 batang - daun bawang
- 5 lembar - sawi putih
- 600 ml - air
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1/4 sdt - merica
- 1 sdt - gula pasir
- 100 ml - susu kedelai original

Pelengkap

- - kecap asin + cabai rawit iris
- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Cincang udang dan pindahkan ke mangkuk. Iris daun bawang lalu campur dengan udang
2. Masukkan parutan bawang putih, kecap asin, kaldu jamur, gula pasir, merica, minyak wijen, maizena dan telur, aduk rata
3. Panaskan minyak, bentuk kecil adonan udang dengan sendok dan masak hingga kecokelatan, tiriskan
4. Iris bawang putih, bawang bombai, potong besar sawi putih dan daun bawang
5. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang putih dan bawang bombai, tumis hingga wangi
6. Masukkan air, sawi putih, daun bawang, garam, kaldu ayam bubuk, kaldu jamur, merica dan gula pasir, masak beberapa saat kemudian masukkan bola-bola udang dan susu kedelai, aduk rata
7. Sup bola udang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/170-sup-bola-udang>