



Chinese Coconut Chicken Soup



superadmin

Chinese Coconut Chicken Soup, sebuah hidangan sup khas oriental versi praktis yang menggunakan air kelapa sebagai campuran kuahnya. Hangatnya kaldu bening yang kaya rasa, dipadukan dengan potongan ayam lembut, aneka jamur, bunga sedap malam, serta rempah pilihan, menghadirkan kelezatan yang ringan, sehat, dan menghangatkan tubuh.

Bahan-Bahan

6-7 Porsi

Bahan

- 1 - ekor ayam kampung @900gr
- 2 sdm - garam untuk marinasi
- 3 buah - jamur shitake
- 120 gr - jamur shimeji putih
- 1 - jempol jahe
- 40 gr - kim cam (bunga sedap malam)
- 1 sdt - lada putih butir, sangrai
- 1 sdt - lada hitam butir, sangrai
- 500 ml - air kelapa kemasan
- 1 liter - air
- ½ sdt - garam, opsional

Pelengkap

- - nasi putih

Saus cocolan

- 3 siung - bawang putih
- 10 buah - cabai rawit hijau
- 4 sdm - kecap asin

Langkah-Langkah

1. Potong-potong kecil ayam lalu marinasi dengan garam, aduk rata. Diamkan selama 10 menit lalu bilas
2. Iris jahe, jamur shitake, shimeji dan ikat bunga sedap malam, bilas bunga sedap malam dengan air lalu peras
3. Didihkan air di dalam panci kemudian masukkan air kelapa kemasan, ayam, jahe, jamur shitake, jamur shimeji, bunga sedap malam, lada hitam, dan lada putih, masak di api kecil selama 1 jam
4. Untuk cocolan, iris bawang putih dan cabai rawit hijau lalu campurkan ke dalam kecap asin, aduk rata
5. Chinese Coconut Chicken Soup siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/199-chinese-coconut-chicken-soup>