



Sup Krim Jamur



superadmin

Sup Krim Jamur yang creamy dengan cita rasa gurih yang pas dan aroma khas jamur yang kuat. Disajikan hangat dengan croutons renyah di atasnya membuat sup ini semakin lengkap dan nikmat.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan croutons

- 2 lembar - roti tawar
- 2 sdm - mentega tawar
- 2 siung - bawang putih
- 1 sdt - parsley kering (opsional)

Bahan sup krim jamur

- 100 gr - jamur champignon
- 100 gr - jamur shitake
- 3 siung - bawang putih
- ½ buah - bawang bombai
- 1 lembar - bay leaf
- 1 batang - seledri
- ¼ sdt - thyme kering
- 120 ml - cooking cream
- 2 sdm - mentega tawar
- 2 sdm - minyak
- 1 sdm - tepung terigu protein sedang
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- ¾ sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica
- 500 ml - air

Langkah-Langkah

1. Panaskan wajan, panggang roti hingga kecokelatan. Biarkan dingin beberapa saat lalu potong-potong
2. Di dalam wajan masukkan roti, bawang putih yang dicincang halus dan mentega, masak di api kecil hingga wangi lalu masukkan parsely kering, masak sesaat
3. Iris jamur champignon, shitake, bawang bombai dan bawang putih
4. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga wangi dan sedikit kecokelatan kemudian masukkan jamur, seledri, bay leaf dan thyme kering, tumis hingga kecokelatan. Sisihkan sedikit jamur
5. Masukkan mentega tawar dan tepung terigu, masak sesaat lalu masukkan air, masak selama 2 menit. Sisihkan seledri dan bay leaf kemudian blender hingga halus
6. Masukkan garam, kaldu ayam bubuk, merica, gula pasir dan cooking cream, masak hingga mendidih
7. Sup krim jamur siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/45-sup-krim-jamur>