



Sup Ayam Krim/Creamy Chicken Soup



superadmin

Sup Ayam Krim yang lembut dan hangat, dengan tekstur creamy yang ringan dan rasa gurih yang pas di lidah. Disajikan dengan sesame stick yang renyah, menambah sensasi tekstur yang unik dan bikin sup ini makin spesial!

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan lainnya

- 2 siung - bawang putih
- ½ buah - bawang bombai
- 1 sdm - seledri (opsional)
- 1 buah - wortel
- 50 gr - jagung pipil
- 2 sdm - mentega tawar
- 3 sdm - tepung terigu protein sedang
- 350 ml - air
- 350 ml - susu
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - gula pasir
- ½ sdt - parsley kering

Bahan marinasi ayam

- 200 gr - paha ayam filet
- ¾ sdt - garam
- 1/8 sdt - merica

Bahan sesame stick

- 1 lembar - danish pastry
- ¼ sdt - garam
- 1/8 sdt - merica
- - telur kocok
- - wijen putih
- - wijen hitam

Langkah-Langkah

1. Oles danish pastry dengan telur kocok kemudian taburkan garam, merica, wijen putih dan wijen hitam
2. Potong-potong danish pastry kemudian tarik dan letakkan ke dalam loyang yang sudah dialasi baking paper
3. Kerat bagian tengah danish pastry dengan belakang pisau. Proofing selama 1 jam kemudian panggang selama 7 menit di suhu 190 derajat celcius
4. Marinasi ayam dengan garam dan merica, aduk rata kemudian potong kotak bawang bombai, cincang bawang putih, iris seledri dan potong kotak kecil wortel
5. Panaskan sedikit minyak, goreng ayam hingga kecokelatan, tiriskan dan potong-potong
6. Di wajan yang sama, masukkan mentega, bawang bombai dan bawang putih, tumis hingga wangi kemudian masukkan tepung terigu, tumis kembali hingga wangi dan sedikit kecokelatan
7. Masukkan air secara perlahan sambil diaduk kemudian masukkan seledri, wortel, jagung pipil, ayam, susu, kaldu ayam bubuk, parsley kering dan gula pasir, masak hingga mendidih
8. Sup ayam krim siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/67-sup-ayam-krimcreamy-chicken-soup>