



Sup Bakso Lohua Ayam / Bakso Rambutan



superadmin

Sup Bakso Lohua Ayam menyajikan bakso rambutan bertekstur kenyal dan gurih, dipadukan dengan kuah kaldu bening serta sayuran segar. Rasanya ringan namun tetap kaya, menjadikannya pilihan tepat untuk hidangan sehat dan praktis.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan adonan

- 350 gr - paha ayam filet
- 2 siung - bawang putih
- 1 sdm - bawang merah goreng
- 1 butir - putih telur
- 1 ½ sdt - garam
- 1/8 sdt - merica
- 1 sdm - gula pasir
- 1 ½ sdt - kaldu jamur
- ½ sdm - saus tiram
- 1 sdt - minyak wijen
- 100 gr - sohun (sudah direndam air)
- 60 gr - wortel
- 100 gr - jamur kuping

Bahan kuah

- 3 siung - bawang putih
- 2 batang - seledri
- 1 batang - daun bawang
- 1 sdm - minyak
- 4 lembar - kol
- 1 buah - wortel
- 100 gr - jamur kuping
- 2 iris - jahe (opsional)
- 2 sdt - garam
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 1 ½ liter - air

Langkah-Langkah

1. Geprek bawang putih, jahe dan potong kol
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga wangi kemudian masukkan kol, tumis kembali hingga wangi
3. Masukkan air, wortel yang sudah dipotong, masak hingga mendidih lalu kecilkan api
4. Geprek bawang putih lalu di dalam food processor, masukkan ayam, bawang putih, garam, merica, gula pasir, kaldu jamur, bawang merah goreng, saus tiram, minyak wijen dan putih telur, haluskan hingga lengket
5. Pindahkan adonan ke dalam mangkuk. Masukkan wortel ke dalam food processor, haluskan dan masukkan ke dalam adonan
6. Masukkan jamur kuping ke dalam food processor, haluskan dan masukkan ke dalam adonan. Gunting-gunting sohun lalu masukkan ke dalam adonan, aduk rata
7. Bentuk bulat adonan baso lalu masukkan ke dalam kuah, masak hingga matang
8. Potong besar daun bawang dan seledri
9. Masukkan garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir, merica, daun bawang, seledri dan jamur kuping
10. Sup bakso lohua siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/73-sup-bakso-lohua-ayam-bakso-rambutan>