



Sop Ayam Tauco



superadmin

Sop Ayam Tauco adalah sup berkuah tauco yang kaya rasa gurih dan aroma khas. Disajikan dengan potongan ayam dan sayuran segar, rasanya hangat dan menenangkan. Cocok dinikmati sebagai sajian penutup hari atau makan siang yang menghangatkan tubuh.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan bumbu dasar

- 3 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 5 cm - jahe

Bahan lainnya

- 600-700 gr - ayam kampung
- 2 sdm - minyak
- 1 buah - wortel
- 1 buah - kentang
- 1 buah - tomat merah
- 2 batang - seledri
- 1 batang - daun bawang
- 4 sdm - tauco
- 2 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdm - garam
- 1/8 sdt - merica
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - gula pasir
- 1 liter - air

Langkah-Langkah

1. Iris bawang putih, bawang merah dan jahe
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga wangi kemudian masukkan bawang putih, goreng hingga kering, angkat dan tiriskan
3. Potong-potong ayam
4. Masukkan tauco dan jahe ke panci, tumis hingga wangi kemudian masukkan ayam, masak beberapa saat dan tuang air
5. Potong-potong tomat, wortel dan kentang kemudian masukkan ke panci
6. Bumbui dengan garam, merica, kaldu bubuk, gula pasir, kecap manis dan saus tiram. Tutup panci dan masak selama 15 menit atau hingga matang
7. Potong daun bawang dan seledri kemudian masukkan ke dalam panci. Tambahkan bawang yang sudah digoreng, masak sesaat
8. Sop ayam tauco siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/77-sop-ayam-tauco>