



Sup Matahari



superadmin

Sup Matahari khas Solo adalah sup dengan isian daging halus dan sayuran yang dibalut kulit tipis dan disajikan dalam kuah kaldu bening hangat. Hidangan ini menyajikan kombinasi rasa gurih dan segar yang pas dinikmati bersama keluarga. Sensasi kuahnya yang ringan dan isian yang matang sempurna menjadikannya pilihan sup yang elegan dan menggugah selera.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan adonan ayam

- 250 gr - ayam giling
- 1 butir - putih telur
- 1 siung - bawang putih
- ½ sdm - saus tiram
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - garam
- 2 sdt - gula pasir
- 1 sdm - maizena
- 2 sdm - air

Bahan kuah

- 4 siung - bawang putih
- 4 siung - bawang merah
- 1 batang - daun bawang
- 1 batang - seledri
- ½ butir - pala
- 2 sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica
- 1,5 liter - air

Bahan kulit

- 2 butir - telur
- 5 sdm - tepung terigu protein sedang
- 50 ml - air
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk

Pelengkap

- 1 buah - sosis
- 100 gr - sohon matang
- 60 gr - jamur kuping
- 60 gr - wortel
- 1 batang - daun bawang
- - bawang merah goreng

Langkah-Langkah

1. Siapkan mangkuk, masukkan telur, tepung terigu dan kaldu ayam bubuk, aduk rata kemudian tambahkan air, aduk rata
2. Panaskan wajan dan sedikit minyak, tuang adonan sebanyak ¾ centong sayur, masak beberapa saat, sisihkan dan ulangi hingga adonan habis
3. Geprek bawang putih dan bawang merah kemudian tumis hingga wangi dan sedikit kecokelatan
4. Tambahkan air, pala, daun bawang, seledri, kaldu ayam bubuk, garam, gula pasir dan merica, masak hingga mendidih lalu sisihkan seledri, daun bawang dan yang lainnya
5. Potong sosis dan belah, parut kasar wortel, iris jamur kuping, daun bawang dan gunting-gunting sohon
6. Siapkan mangkuk, masukkan ayam giling, bawang putih yang diparut, garam, gula pasir, merica, saus tiram, putih telur, maizena dan air, aduk rata
7. Masukkan sebagian jamur, sohon, wortel dan sisa sosis, aduk rata
8. Siapkan kulit, susun sosis, jamur, wortel, daun bawang, sohon dan letakkan adonan ayam pada bagian atas, lipat membentuk bulat
9. Kukus selama 10-15 menit, dinginkan 5-10 menit sebelum dibelah
10. Sup matahari siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/88-sup-matahari>