

Sup Ayam Jamur Khas Bandung

~ Alfi Rosyadi ~

Bandung adalah kota kenangan bagi saya. Karena meskipun hanya singgah 2 minggu, tp suasana kota bandung melekat sampai sekarang. Saat itu menjelang bulan ramadhan, saya dan almh adik naik kereta api. Kami sepakat liburan disana sambil jalan2 ke kota bandung. Pergi ke Mall, ke sekitaran jalan ke kampus ITB, menikmati kuliner bandung. Salah satunya adalah sup ayam khas bandung.

Sup ayam ini pas banget dinikmati di cuaca yang dingin dan bisa menjaga daya tahan tubuh. Karena sup ini ada serai, jahe, lengkuas dll.

Recook: @mbak fadila

#SemeruColam

#SeleraMasakNusantaraBandung

#ColamUlinKaBandung

#CookpadCommunity_Malang



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **150 gram** ayam
- **5 siung** bawang putih
- **2 lembar** bawang preh
- **1 batang** sereh
- **3 buah** wortel ukuran sedang
- **Segenggam** jamur tiram
- **1** untai daun seledri
- **1 ruas** jahe
- **1 ruas** lengkuas
- **1 sdt** merica
- **1 sdt** garam
- **1 sdm** gula
- **1 sdt** kaldu jamur
- **2 buah** kentang ukuran sedang

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan semua bahan, potong dan cuci bersih.





remarc

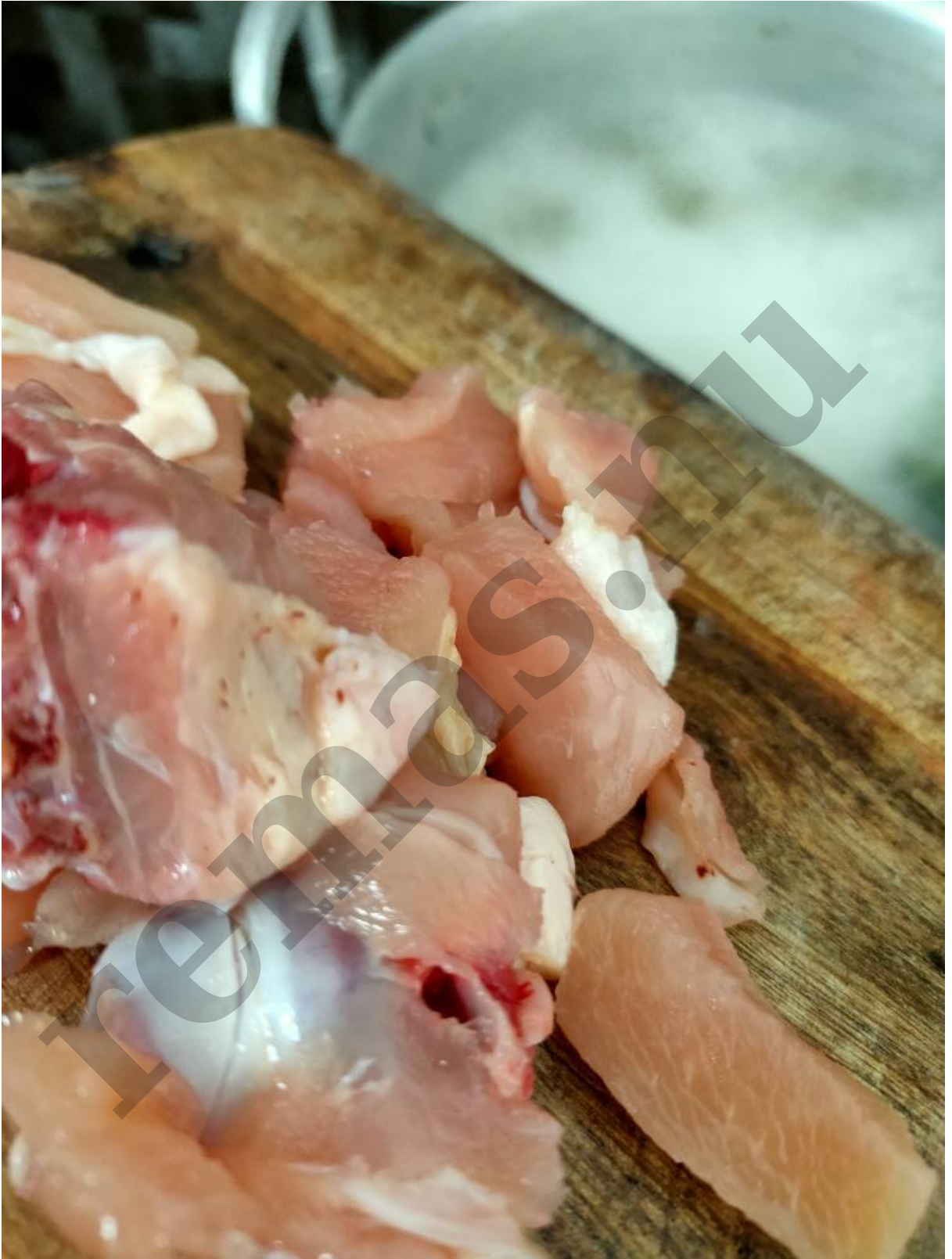


- Didihkan air, lalu geprek bawang putih, serai, lengkuas dan jahe. Setelah mendidih, masukkan bahan yg sdh digeprek dan daun salam





- Potong kecil2 ayam, lalu masukkan ke rebusan air. Lalu masukkan gula, garam, merica dan kaldu jamur. Koreksi rasa.





- Apabila rasa sudah pas, Masukkan wortel dan kentang. Tunggu 3 menit baru masukkan jamur. Terakhir masukkan seledri dan daun preh



Resep-resep Terkait

- [Takoyaki Tahu](#)



- [Salad Buah Ekonomis](#)



- [Cah Ayam Jamur Sayur](#)



- [Rica rica tongkol](#)

