

Kumpulan Resep Sup (Baru)

SUP PASTA BENING



BAHAN : Kaldu ikan
250 gram ikan kakap
1 buah bawang Bombay potong-potong
1 batang daun bawang iris
1 batang seledri iris
5 biji merica butiran
1 liter air
Isi :
12 udang ukuran sedang
2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih memarkan
5 cm jahe memarkan
125 gram pasta/angel hair, rebus matang
150 gram kapri
2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
2 sdm saus ikan/kecap ikan
2 sdm air jeruk nipis
Taburan : irisan daun bawang dan daun ketumbar

CARA MEMBUAT :

1. Kaldu ikan : masak ikan bersama bawang Bombay, daun bawang, seledri, merica butiran dan air, setelah mendidih dan ikan matang angkat dan saring.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan ke dalam kaldu dan didihkan kembali.
3. Masukkan udang, kapri, masak hingga udang matang, tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata, masukkan saus ikan dan air jeruk nipis angkat.
4. Siapkan mangkuk isi dengan pasta potongan ikan dan tuangkan kuah dengan isinya, taburi daun bawang dan daun ketumbar.

Untuk : 6 orang

Kumpulan Resep Sup (Baru)



Sup Rame-Rame

BAHAN :

Saus :
250 ml air
6 sdm gula pasir
150 ml kecap asin jepang
50 ml kecap manis
10 siung bawang putih cincang halus

Isi :

3 sdm minyak sayur
1,5 liter kaldu sapi
750 gram daging sapi haas luar yang diiris atau daging sukiyaki
1 buah bawang bombay, iris
3 batang daun bawang potong
3 batang wortel potong-potong
5 lembar sawi putih potong-potong
6 buah jamur shiitake, iris
300 gram tahu sutera, potong-potong
50 gram soun, rendam air hangat hingga lunak, tiriskan
6 butir telur

CARA MEMBUAT :

1		Saus : didihkan air bersama gula pasir, angkat dan dinginkan. Tambahkan kecap asin jepang, kecap manis dan bawang putih, aduk rata.
2		Panaskan minyak sayur, masukkan kaldu, didihkan. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna.
3		Masukkan bawang Bombay, daun bawang, wortel, sawi dan jamur shiitake. Masak hingga sayuran setengah matang kemudian masukkan tahu sutera dan soun. Masak sebentar lalu tambahkan telur. Wajan ditutup sambil dimasak sebentar kemudian angkat.

Untuk : 6 orang

Kumpulan Resep Sup (Baru)



Hidangan Ramadhan-Sup Ikan Pedas

BAHAN :

- 1 ekor ikan kakap merah berat 600 gram siangi potong 3 bagian
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih memarkan
- 1 liter air
- 2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 2 sdm cabai bubuk
- 1 sdm penyedap serba guna (rasa asam)
- 3 sdm kecap ikan
- 2 batang daun bawang potong 2 cm
- 100 gram lobak irisan bentuk korek api
- 2 batang wortel potong bentuk korek api
- 3 lembar sawi putih iris 3 cm
- 25 gram soun rendam air dingin hingga lunak tiriskan
- 1 buah tahu sutera potong-potong

CARA MEMBUAT :

1		Ikan kakap disiangi, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit kemudian cuci bersih kembali dan tiriskan.
2		Panaskan minyak dan tumis bawang putih hingga harum. Didihkan air, masukkan tumisan bawang putih, garam, merica dan cabai bubuk. Setelah mendidih kembali masukkan penyedap serba guna (rasa asam) dan kecap ikan.
3		Masukkan ikan kakap, masak hingga lunak. Tambahkan daun bawang, lobak, wortel, sawi dan soun. Masak hingga sayuran matang lalu angkat. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

Kumpulan Resep Sup (Baru)



Sup Ikan Jamur Kuping

BAHAN :

Bola ikan :

- 250 gram ikan tenggiri
- 2 siung bawang merah haluskan
- 50 gram tepung sagu
- 1 putih telur
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir

Kuah :

- 1,5 liter air
- 50 ml kecap manis
- 1 sdm minyak goreng
- 100 gram udang cincang kasar
- 2 siung bawang putih dihaluskan bersama 1 sdt merica butiran dan 1 sdt garam
- 2 cm jahe memarkan
- 50 gram soun direndam dengan air hangat hingga lunak lalu tiriskan
- 50 gram jamur kuping direndam air hingga mengembang dan lunak lalu tiriskan
- 2 batang wortel, potong menurut selera
- 50 gram sedap malam
- 12 butir telur puyuh direbus sampai matang lalu goreng

Taburan : bawang goreng, irisan daun seledri dan irisan daun bawang

Sambal kecap : goreng, haluskan dan tambahkan 50 ml kecap manis

CARA MEMBUAT :

1		Bola ikan : haluskan ikan tenggiri, campur dengan bawang merah, tepung sagu, putih telur, garam, merica bubuk dan gula pasir. Masak air dan rebus adonan yang telah dibentuk bola-bola sampai mengapung lalu angkat.
2		Panaskan minyak, tumis bawang putih halus dan udang hingga harum. Masukkan air dan tambahkan jahe. Setelah mendidih masukkan kecap manis, wortel, jamur, sedap malam dan bola ikan. Masak sebentar, angkat.
3		Siapkan mangkuk kemudian isi dengan soun, telur puyuh dan kuah dengan isiannya. Taburi bawang goreng, irisan seledri dan daun bawang. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

Untuk : 6 orang

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

Kumpulan Resep Sup (Baru)

SUP UDANG CEMPLUNG



BAHAN :

300 gram udang, haluskan
1/2 butir kelapa setengah tua, parut
1 sdm tepung maizena/sagu
3 lembar daun jeruk
1 lembar daun salam
1 batang serai memarkan
750 ml air
5 sdm air asam jawa
1 sdt kaldu bubuk
10 cabai rawit merah
1 buah tomat iris
2 sdm minyak goreng
Haluskan :
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 cm kunyit bakar
3 butir kemiri sangrai
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
Taburan : irisan seledri
CARA MEMBUAT :

1		Udang haluskan, campur dengan kelapa parut dan maizena, aduk rata atau dapat juga menggunakan food processor, aduk semua bahan menjadi satu.
2		Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingg harum, masukkan kedalam kaldu, tambahkan daun jeruk, salam, serai dan air asam jawa didihkan.
3		Setelah mendidih, gunakan sendok bentuk adonan udang bola-bola dan masukkan ke dalam kuah, masak hingga mengapung tambahkan air asam jawa, kaldu bubuk, cabai rawit dan tomat, masak sebentar, angkat.
4		Sajikan hangat, taburi dengan irisan seledri.

Untuk : 4 orang

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

Kumpulan Resep Sup (Baru)

Sup Ayam Manis



BAHAN :

1 ekor ayam berat 900 gram
2 liter air
4 cm jahe memarkan
2 batang serai memarkan
12 siung bawang merah iris halus
5 butir telur ayam rebus
100 gram taoge sedu air panas
6 sdm daun seledri iris
2 sdm minyak goreng
80 ml kecap manis

Haluskan :

8 siung bawang putih
1 sdt jintan sangrai
1 sdt ketumbar sangrai
8 buah kemiri sangrai
2 cm kunyit bakar
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap : sambal kecap : 8 buah cabai rawit hijau, 3 siung bawang putih, tumis sebentar dan haluskan. Campur dengan 100 ml kecap manis.

CARA MEMBUAT :

1		Rebus ayam kemudian masukkan jahe dan serai. Masak hingga ayam lunak lalu, angkat dan sisihkan kaldunya untuk kuah.
2		Panaskan minyak goreng kemudian tumis bawang merah iris dan bumbu yang dihaluskan hingga harum. Lalu masukkan ke dalam kaldu. Tambahkan kecap manis dan didihkan kembali.
3		Setelah ayam ditiriskan ayam disuwir-suwir lalu sisihkan.

Kumpulan Resep Sup (Baru)

4		Siapkan mangkuk lalu tata taoge, ayam, telur rebus. Kemudian tuangkan kuah ke dalam mangkuk. Taburi dengan irisan daun seledri.
5		Sajikan soto dengan sambal kecap manis.

Untuk : 8 orang

Kumpulan Resep Sup (Baru)

SUP BAYAM TAHU



BAHAN :

250 gram bayam, siangi iris
2 buah eggtofu, potong dadu kecil
2 batang wortel, serut
250 gram daging ikan kakap, iris
1 liter kaldu
1 sdm minyak goreng dan 1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih memarkan
2 cm jahe memarkan
6 buah jamur shitake segar, iris
2 sdm kecap asin
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
1 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air
3 butir telur, kocok lepas
Taburan ; daun ketumbar

CARA MEMBUAT :

1		Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan kedalam kaldu dan didihkan.
2		Masukkan irisan ikan, masak hingga berubah warna, tambahkan wortel dan eggtofu, jamur, kecap asin dan garam, masak hingga wortel matang, kentalkan dengan larutan maizena.
3		Setelah mendidih masukkan bayam, aduk rata, tambahkan telur kocok, aduk rata dan masak sebentar, angkat.
4		Sajikan hangat taburi dengan daun ketumbar.

Untuk : 4 orang

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

Kumpulan Resep Sup (Baru)



Sup Pangsit Bakso Ikan



BAHAN : Kuah

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
3 siung bawang putih, memarkan
3 cm jahe memarkan
1 batang daun bawang, potong 3 bagian
1,5 liter air
tulang ayam, secukupnya
kepala udang, secukupnya, tumis sebentar
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm penyedap rasa serbaguna (cair)
15 buah bakso ikan



Isi pangsit :

200 gram ayam cincang
100 gram udang haluskan
1 sdm bawang goreng remas-remas
1 butir telur
3 sdm tepung terigu
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1/2 sdm gula pasir
1 sdm penyedap rasa serbaguna (cair)
20 lembar kulit pangsit
Pelengkap : irisan daun bawang, seledri dan sambal botolan

CARA MEMBUAT :

1		Kuah : panaskan minyak goreng bersama minyak wijen kemudian tumis bawang putih hingga harum lalu rebus tulang ayam dan kepala udang dengan tumisan bawang putih, jahe dan daun bawang. Setelah mendidih tambahkan garam, dan merica bubuk, masak sebentar, angkat dan saring.
2		Isi pangsit : campur semua bahan : ayam, udang, bawang goreng, telur, tepung sagu, garam, mrica , gula dan penyedap rasa serbaguna (cair) aduk rat. Ambil selemba kulit pangsit isi dengan 1 sdm isian dan rekatkan dengan putih telur. Lakukan hingga seluruh adonan habis. Didihkan air, rebus pangsit hingga mengapung angkat sisihkan.

Kumpulan Resep Sup (Baru)

3		Penyajian : didihkan kembali kaldu kemudian masukkan penyedap rasa serbaguna (cair), pangsit dan baksi ikan, Rebus sebentar lalu angkat.
4		Sajikan hangat taburi dengan daun bawang dan daun seledri.

Untuk : 5 orang

Kumpulan Resep Sup (Baru)

Sup Bening Bola Udang

**Bahan :**

4 butir telur, rebus lalu goreng
1 dada ayam

Kuah Ayam :

2 sdm margarin
5 siung bawang putih, cincang halus
1 liter kaldu
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap :

200 gr udang
1 butir telur
2 sdm tepung sagu

Cara Membuat Perkedel Udang	Haluskan udang, tepung sagu, telur, garam dan merica dengan blender. Cetak adonan seperti bakso, goreng dan tiriskan	
Cara Membuat Kaldu	Rebus dada ayam bersama daun bawang dan seledri selama kurang lebih 20 menit. Pisahkan ayam, iris dadu atau suwir halus.	
Cara Membuat Sup : 1	Tumis bawang putih bersama 2 sdm margarin hingga harum.	
2	Masukkan tumisan kedalam air kaldu, bersama ayam potong/ suwir, dan tambahkan garam dan merica. Didihkan kembali.	

Kumpulan Resep Sup (Baru)

3

Sajikan Sup bersama perkedel udang, telur goreng dan taburan seledri.



Kumpulan Resep Sup (Baru)

Sup Buntut Kacang Merah




Bahan :

750 gr buntut sapi
2 lt air
300 gr kacang merah
2 sdm margarin
2 btg daun bawang
2 btg seledri
2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 buji pala, 3 biji cengkih

Bahan yang dihaluskan :

10 siung bawang merah
5 siung bawang putih

Cara Membuat :

1		Rebus buntut yang telah dicuci bersih, tambahkan irisan daun bawang dan seledri
2		Tumis bumbu halus dengan 2 sdm margarin hingga harum. Masukkan tumisan bumbu kedalam panci rebusan bumbu, tambahkan garan. Masukkan merica, pala yang sudah dihaluskan dan cengkih
3		Sajikan selagi hangat