

NONA Sup Tulang Bersama Kicap Pedas



Bahan-bahan istimewa NONA

Sup Uncang **NONA**
Ketupat Mini **NONA**
Kicap Masin **NONA**
Kicap Manis **NONA**

Bahan- bahan:

1/2kg tulang lembu dan isi
1 mangkuk air rebusan daging
1 biji bawang merah (dikisar)
5 ulas bawang putih (dikisar)
1 inci lengkuas (dihiris)
1 batang serai (dititik)
1 inci halia (dikisar)
1 sudu rempah soto
1 kiub pati daging
4 sekawan
Garam
Minyak

Bahan-bahan Kicap Pedas NONA:

5 ulas bawang putih
8 batang cili padi
Minyak

Cara-cara memasak:

1. Panaskan periuk berisi air dan tunggu sehingga mendidih sebelum memasukkan Ketupat Mini **NONA** yang telah dicuci bersih.
2. Rebus selama 60 minit sehingga Ketupat Mini **NONA** masak.
3. Sementara menunggu ketupat masak, panaskan minyak di dalam periuk lalu tumis bawang merah, bawang putih, halia dan lengkuas hingga naik bau.
4. Kemudian, masukkan 4 sekawan, serai dan rempah soto untuk menambah perasa lalu gaul perlahan.
5. Apabila bahan tumisan keperangan, masukkan tulang lembu dan isi daging bersama-sama air rebusan daging. Masukkan Sup Uncang **NONA**, kiub pati daging dan sedikit garam lalu kacau semua bahan-bahan sebelum tutup periuk untuk biarkan daging empuk.
6. Sementara menunggu daging empuk, anda boleh sediakan Sambal Kicap **NONA**.
7. Panaskan minyak lalu tumis bawang putih dan cili padi sehingga sedikit garing. Asingkan dan masukkan ke dalam pengisar.
8. Selepas itu, masukkan kicap masin **NONA** mengikut citarasa anda dan juga Kicap Manis **NONA** untuk rasa kicap yang seimbang. Kisar sehingga semua bahan sebatи dan asingkan.
9. Hidangkan soto bersama sambal kicap, ketupat **NONA**, taugeh, daun sup & bawang, bawang goreng, suhun goreng dan kacang tanah.