

NONA Sup Ayam Ketupat dari Aida Sue



Bahan-bahan Istimewa NONA

- 1 pek Ketupat Ala Nasi Ayam NONA
- 1 Sup Uncang NONA

Bahan- bahan:

- Hirisan daun sup
- Hirisan daun bawang
- Tauhu goreng
- Sambal kicap
- 1 ekor ayam, dipotong
- 4 biji kentang, potong 8 setiap 1
- 1 sudu besar bawang goreng
- 1 pokok daun sup, kerat kasar
- 1 camca teh lada hitam biji, tumbuk halus
- Air secukupnya
- 1 batang kayu manis
- 1 kuntum bunga lawang
- 3 biji buah pelaga
- 6 kuntum bunga cengkih

Bahan kisar:

- 9 biji bawang merah
- 6 ulas bawang putih
- 1 inci halia

Cara-cara memasak:

1. Panaskan minyak secukupnya, masukkan kayu manis, bunga lawang, buah pelaga, bunga cengkih dan tumis hingga harum.
2. Masukkan bahan-bahan kisar dan masak hingga pecah minyak. Kemudian, masukkan ayam dan gaul rata.
3. Tuang air secukupnya (hingga ayam tenggelam), masukkan Sup Uncang NONA, lada hitam yang ditumbuk halus, bawang goreng, daun sup dan kentang. Biarkan sehingga kentang empuk.
4. Tambah garam secukup rasa, masak sekejap, rasa dan jika ok boleh matikan api.
5. Potong Ketupat Ala Nasi Ayam NONA dan masukkan ke dalam mangkuk. Tuangkan sup ayam bersama isinya sekali. Hiaskan dengan daun sup, daun bawang dan tauhu goreng. Hidangkan bersama sambal kicap.