

Sup Asem Asem Kuah Mie

BAHAN

- 1 sachet BAMBOE SOP
- 400g buntut sapi
- 800ml air mineral
- 3 batang wortel, potong kotak memanjang
- 2 buah tomat segar, belah menjadi 8 bagian
- 75g belimbing wuluh, potong menjadi 4 bagian
- 100g mie basah
- 2 batang daun seledri, cincang lembut

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng. Tumis bumbu BAMBOE SOP, masukkan buntut sapi. Tuang air mineral. Masak diatas api kecil hingga daging empuk.
2. Masukkan wortel, tomat segar, dan belimbing wuluh. Masak terus hingga matang. Angkat.
3. Tuang asem-asem kuah di mangkuk saji. Tambahkan mie basah dan taburi dengan seledri cincang.
4. Sajikan hangat

