

Sup Daging Panggang, Cendawan dan Barli

500 gm daging batang pinang, dipotong bentuk ketulan ½ inci

500 gm 'cremini' atau cendawan butang, batangnya dikerat dan kepalanya dipotong dua

2 bawang merah, diracik kasar

2 sudu besar minyak zaitun perahan pertama

Garam kasar dan lada hitam

4 cawan sup rebusan ayam rendah garam atau air

1/2 cawan barli cepat masak

Daun pasli segar yang diracik (pilihan)

Cara memasak:

- Panaskan ketuhar pada suhu 425 darjah. Gaulkan daging stik bersama cendawan, bawang merah, dan minyak zaitun di dalam sebuah dulang memanggang atau bekas pembakar berbingkai; garam dan lada secukup rasa
- Susun daging stik tersebut dan panggang sehingga daging dan cendawan, kira-kira 30 minit.
- Pindahkan ke periuk bersaiz sederhana dan masukkan sup rebusan ayam dan barli. Biarkan ia mendidih dengan api yang sederhana besar dan kemudian kecilkan api dan biarkan ia mereneh sehingga barli menjadi lembut, kira-kira 12 minit.
- Sebelum dihidang, tambahkan garam dan lada secukup rasa dan taburkan daun pasli, jika mahu.

