

SUP SAYUR KICAP PEDAS AGROMAS

Bahan-bahan:

1 liter air

½ tin krim cendawan

100 gm isi ayam (potong dadu)

1 labu bawang besar dicincang

1 sudu besar kicap pedas agromas

1 sudu teh garam @ secukup rasa

50 gm batang khalian dipotong dadu

50 gm carrot dipotong dadu

10 gm daun khalian dicincang

50 gm bunga kobis

50 gm butter

½ sudu besar tepung gamndum

50 gm asparagus

} Cairkan dan goreng
hingga kekuningan

Cara masakan:

1. Didihkan air masukkan isi ayam dan bawang cincang, carrot, batang khalian dan krim cendawan serta kicap pedas agromas.
2. Kacau sebentar kemudian masukkan tepung goreng dan kacau lagi, kemudian boleh angkat dan hidangkan.