

Sup Daging, Telur Asin Dan Timun Suri

Bahan :

600g timun suri

2 butir telur asin

150g daging babi

2-3 potong jahe

3 liter air

Bumbu :

1/4 sdt garam

1 sdt gula

1/2 sdt kecap asin

1/2 sdt tepung jagung

1/2 sdt minyak

Cara Memasak :

Kupas timun suri lalu potong jadi beberapa bagian, bersihkan telur asin ; Iris tipis daging babi dan bumbu dng bumbu marinat. Selama 10 menit. Tuangkan air dlm panci tambahkan potongan jahe dan timun suri. Setelah air mendidih, tambahkan irisan daging masak selama 50 menit dengan api sedang ; terakhir masukkan telur asin dan didihkan selama 5-10 menit, disajikan.