



Sajian Mudah dengan Sup Oyong Telur Dan Udang Cincang



Masakan Berkuah

Level : Mudah

Durasi : 30 Menit



Resep yang mudah dengan bahan yang sederhana selalu menjadi andalan Ibu yang sehari-hari bergelut di dapur. Sajian sup kedegaran menggiurkan, bukan? Yuk, cobain resep berikut dengan sentuhan minyak zaitun Olivola. Dijamin suka!

2 buah oyong/sambas, potong bulat/menyamping

200 gr udang kupas cincang

500ml air

3 Telur Ayam

2 siung bawang putih, memarkan dan cincang

1/4 buah bawang bombay ukuran sedang, dicincang halus

Daun bawang kecil, iris secukupnya

Satu ruas jahe, memarkan

1 sendok makan olive oil Olivoila

Garam, gula dan lada halus secukupnya

Bahan Garnish:

Daun bawang kecil/bawang merah goreng/bawang putih goreng.

Cara membuat:

1. Sementara mendidihkan air di panci, lakukan proses penumisan di wajan lain dengan olive oil Olivoila untuk bawang putih, bawang bombay, daun bawang kecil iris dan jahe sampai wangi. Masukkan udang cincang.
2. Setelah udang cincang hampir berubah warna, sisihkan bahan ke bagian pinggir wajan, pecahkan telur ke bagian tengah wajan, tunggu sebentar hingga bagian putih dan kuning terbentuk, aduk rata dan gabungkan dengan bahan yang dipinggirkan tadi.
3. Masukkan semua bahan ke dalam panci yang berisi air mendidih. Lalu masukkan oyong/sambas. Bumbui dengan garam, gula dan lada halus. Periksa rasa. Jika sudah pas dengan selera, matikan api segera.
4. Tuang ke dalam mangkuk saji. Beri sedikit olive oil Olivoila untuk sentuhan akhir. Hias dengan daun bawang kecil iris secukupnya. Boleh ditambah taburan bawang merah goreng atau bawang putih, atau bahkan gabungan kedua jenis bawang sesuai selera. Sajikan.

Produk Terkait:



Olive oil is the extracted fat from olives, a traditional fruit found in the Mediterranean region. The oil is produced by pressing and grinding the olives by mechanical means. Olive oil is an ancient cooling ingredient used across the world. Best known for its benefits, low fat content, flavor and aroma. It is now a must have in all kitchens

Taste refreshing, highly fragrant olive oil flavor, Applicable to cold, fry, many ways of cooking and direct consumption

Extra Virgin: Extra virgin olive oil is the highest quality Olive Oil available. The yellow-green oil is full of flavor, but the flavor decreases when you heat the oil. It is therefore best suited for salad dressings and marinades.