

Potato Soup



Potato Soup

10 porsi



= 30 porsi



Bahan-bahan

Air	1600 ml	Kembang kol (cincang)	1 buah
Susu	50 ml	Jintan	1 sdt
Knorr Potato Flakes	140 g	Krim	300 ml
Minyak zaitun	30 ml	Perasan lemon	1 sdt
Bawang bombay (potong dadu)	2 buah	Garam	secukupnya
Bawang putih (geprek)	1 buah	Lada	secukupnya
Batang seledri (potong dadu)	3 buah	Daun dill (cincang)	1 sdt

Cara membuat

- 1 Panaskan air dan susu, lalu masukkan **Knorr Potato Flakes**. Aduk merata hingga campuran mengental, kemudian diamkan.
- 2 Masukkan minyak ke panci, kemudian tumis bawang bombay hingga terkaramelisasi, lalu tambahkan sayuran dan bumbu lainnya, biarkan mendidih selama 10 menit.
- 3 Masukkan campuran kentang tumbuk, krim dan perasan lemon ke dalam panci, lalu biarkan mendidih kembali selama 5 menit, lalu bumbui dengan garam dan lada.
- 4 Blender campuran yang telah dimasak dengan food processor hingga halus dan hiasi dengan daun dill saat penyajian.

Info lebih lanjut: ufs.com

