

## Sayur Sop

Saya maunya bikin sayur sop tanpa memakai bumbu penyedap dan tanpa air kaldu sama sekali, tapi.... selalu saja masakan sayur sop saya rasanya tidak enak dan selalu di protes oleh anak saya.

Kemudian saya searching di internet, ketemu [resep sayur sop di reseponya Mbak Asri](#). lalu saya coba. Di resep ini ada cabe rawit tapi karena di rumah saya kebetulan tidak ada cabe rawit maka cabe rawitnya saya ganti dengan sepotong jahe. Setelah jadi saya coba, aih.... sayur sopnya rasanya enak banget dan maknyuzzzz....

Saya senang bingit... karena sekarang dapat pujian dari anak saya. "Mama masakan sayur sop nya enak". Nah sekarang saya mau membagikan resepnya buat teman2.

Ok, sudah gak sabaran ya? hehehe....

Berikut Resep Sayur Sop yang enak dan maknyuzzzz.... coba deh

Sayur Sop

Masakan Indonesia: Sayur Sop

[caption id="attachment\_33243" align="aligncenter" width="448"]



Sayur Sop[/caption]

### Bahan-bahan:

- 400 gr kentang kupas potong kotak
- 150 gr wortel kupas potong2
- 100 gr kol dipotong2
- 1 butir tomat dipotong kotak
- 2 btg daun bawang diiris 1 cm
- 2 btg seledri potong2
- 8 buah cabai rawit (note: saya ganti dengan sepotong jahe)
- bawang goreng secukupnya
- 800 ml air

### Bumbu yang dihaluskan:

- 4 butir bawang putih
- 1 sdt merica butir
- 1 sdm garam

### Cara Membuatnya:

1. Rebus air, masukan kentang, wortel, cabai rawit (saya ganti dengan sepotong jahe yang sudah digeprek), masak sampai matang.
2. Tumis bumbu halus hingga harum setelah itu masukan ke dalam sayur aduk.
3. Tambahkan kol, daun bawang, seledri, dan tomat aduk biarkan sebentar lalu angkat.
4. Taburi dengan bawang goreng dan sajikan.

Masakan Sayur Sop ini adalah masakan favorit saya, rasanya enak banget lho, coba deh.

Ternyata rahasia masak sayur sop itu ada di rebusan air. Jadi masukkan bumbu yang dihaluskan setelah di tumis ke rebusan air!

Penulis: [Anita Handayani](#)