

%

[🏠](#) > [Resep](#) > [Bakso Soto Betawi Ayam#KreasiBaksoUmamichu](#)

# Bakso Soto Betawi Ayam#KreasiBaksoUmamichu



★★★★★ 4.78 

 60 Menit  5 Porsi

## Tentang Masakan

Biasa nya bakso di sajikan dengan kuah kaldu yang berempah. Tapi kali ini aku mix bakso nya dengan kuah soto betawi yang creamy dan berempah. Di tambah dengan Masako® Kaldu Ayam rasa nya jadi makin gurih.



250gr pentol bakso isi telur puyuh  
500gr Ayam  
1 sachet Masako® kaldu ayam  
Garam secukupnya  
300ml Susu Evaporasi  
110 ml santan instan  
Minyak Goreng secukupnya  
1,3L air  
3bh kentang,iris tipis  
2lbr daun bawang,iris

### **Bumbu Halus**

15bh bawang merah  
5 siung bawang putih  
1 ruas jahe  
3btr kemiri  
1sdm Ketumbar  
1sdm Jinten

### **Aromatik**

2btg serai  
2 ruas lengkuas  
1bh biji pala  
6 btr kapulaga  
2btr pekak

[%](#)

Sambal rawit meranti

bawang goreng

kecap manis

jeruk nipis

## Cara Membuat

1

Langkah 1/6



Goreng kentang hingga garing.



[%](#)

Tumis bumbu halus dan tambahkan aromatik. Tumis hingga wangi. Masukkan ayam,aduk-aduk hingga bumbu tercampur rata dan meresap.

3

Langkah 3/6



[%](#)

Tambahkan garam,gula dan Masako® kaldu ayam. Aduk-aduk hingga tercampur rata.

5

Langkah 5/6





Tambahkan irisan daun bawang, masak hingga layu.

6

Langkah 6/6





[Login / Register](#)



%

## Sudah Mencoba

Bagikan pengalaman saat kamu membuat dan menyantap resep ini, dan dapatkan Umami coins!

[Tulis Jurnal Umami](#)

## Tantang resep ini

Ajak teman untuk memasak resep ini dengan versi dan keunikannya sendiri.

[Challenge Recook](#)

## Beli Produk di Resep Ini



Masako®

[Beli Produk](#)



[Login / Register](#)



%



**Cah Kangkung Bakso**



Budiriyanti



5



11



15



**Tumis Bakso jamur Saori**



ariee kz



5



11



20



**Bening Katu Bakso ala MASAKO®**



Istikhoroh Yosefa



4.9



10



20



**Labu Siam Wortel Bakso Bening ala MASAKO®**



Istikhoroh Yosefa



4.8



9



20

Dapatkan akses ke ribuan Resep Teruji Umami dan seluruh fitur menarik di aplikasi Dapur Umami. Download sekarang!







[Login / Register](#)



%



[Resep](#)

[Produk](#)

[Campaign](#)

[Artikel & Tips](#)

[Promo & Event](#)



[Syarat & Ketentuan](#)

[Kebijakan Privasi](#)

Copyright © 2025 PT Ajinomoto Indonesia. All rights reserved.

[Beranda](#)

[Resep](#)



[Jurnal](#)

[NutriExpert](#)