



Login / Register

🔍 Cari resep favoritmu di sini

%

🏠 > Resep > Chicken Pho ala Sajiku®

Chicken Pho ala Sajiku®



★★★★☆ 4.99

🕒 30 Menit 4 Porsi



Kalori

105.5 Kkal



Protein

8.0 gram



Karbo

3.5 gram





Tentang Masakan

Ayam goreng semalam bisa diolah kembali menjadi hidangan baru yang lebih lezat dan menghangatkan! Dengan semangat **#DiolahMaksimal**, kita bisa membuat semangkuk Chicken Pho ala Sajiku® yang segar, wangi rempah, tetap bergizi, dan pasti Teruji Umami.

Resep ini memadukan kaldu bening yang gurih dari Sajiku® Sayur Sop dengan potongan ayam goreng semalam disuwir halus dan dimasak kembali hingga lembut, menghasilkan rasa baru yang jauh lebih nikmat.

Bahan-Bahan

- 600 ml air
- 1 pack Sajiku® Sayur Sop
- 1 bunga lawang
- 2 buah cengkeh
- 2 buah kapulaga
- 1 batang kayu manis
- 2 potong ayam goreng semalam

Garnish

- Daun ketumbar
- Taoge
- Jeruk nipis
- Cabai rawit hijau
- Kwetiau (sudah direbus matang)



[Login / Register](#)



%

Cara Membuat



1

Langkah 1/5

[%](#)

Tambahkan air, bunga lawang, cengkeh, kayu manis, kapulaga, serta Sajiku® Sayur Sop. Aduk rata hingga bumbu larut dan masak sampai kuah mendidih serta aromanya harum.

2

Langkah 2/5



Tambahkan ayam goreng semalam dan masak hingga kaldu ayam wangi.

3

Langkah 3/5



[%](#)

Tata kwetiau, ayam suwir, cabai rawit hijau, jeruk nipis, dan daun ketumbar ke dalam mangkuk.

5

Langkah 5/5

[%](#)

Sajikan dengan kuah.

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



[Login / Register](#)



%



Sajiku® Bumbu Praktis Siap Pakai

[Beli Produk](#)

Inspirasi Resep Lainnya



Black Pepper Creamy Chicken Sandwich



Puspita Sari



5



8



30



Teriyaki Chicken Rice Bowl



Adhesti



5



5



20





[Login / Register](#)



%

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



Resep

Produk

Campaign

Artikel & Tips

Promo & Event



[Syarat & Ketentuan](#)

[Kebijakan Privasi](#)

Copyright © 2025 PT Ajinomoto Indonesia. All rights reserved.



[Login / Register](#)



%