

[Login / Register](#)

Cari resep favoritmu di sini

%

[Home](#) > [Resep](#) > [Sup Kacang Merah ala AJI-NO-MOTO®](#)

Sup Kacang Merah ala AJI-NO-MOTO®



★★★★★ 4.96



🕒 40 Menit

🍽️ 4 Porsi

**Kalori**

522.5 Kkal

**Protein**

41.3 gram

**Karbo**

39.3 gram



[Login / Register](#)

%

Tentang Masakan

Resep Sup Kacang Merah ala AJI-NO-MOTO® ini Teruji Umami dan cocok jadi pilihan untuk sajian hangat keluarga di rumah. Perpaduan kacang merah yang direbus hingga empuk, potongan daging sapi yang gurih, serta campuran rempah seperti pala, cengkeh, dan bawang bombai menciptakan aroma yang menggugah selera. Ditambah dengan sentuhan AJI-NO-MOTO®, rasa gurih alaminya makin keluar dan membuat kuahnya terasa lebih kaya serta nikmat di setiap sendokannya.

Yuk, temukan lebih banyak resep yang Teruji Umami dan inspirasi masakan lainnya hanya di aplikasi Dapur Umami.

Bahan-Bahan

Bahan Menumis Bumbu

5 siung bawang putih halus
5 siung bawang merah halus
1 buah bawang bombai, potong dadu kecil
 $\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt cengkeh bubuk
1 buah wortel
1 buah tomat
1 batang daun bawang
1 sdt AJI-NO-MOTO®
1 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdm minyak



%

400 gr daging sapi

2 sdm minyak

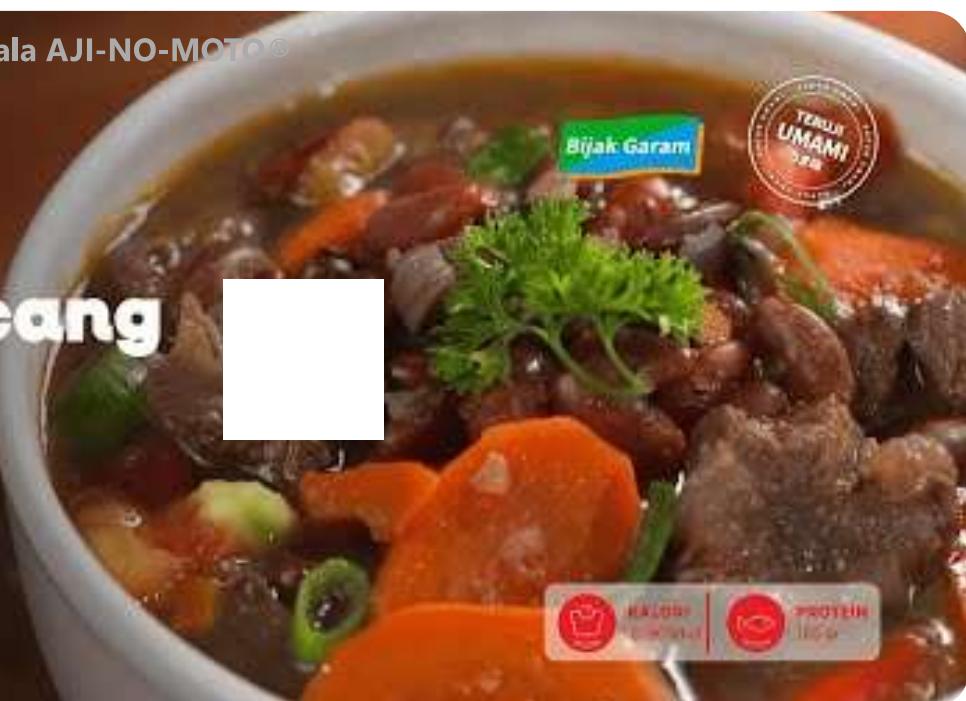
Cara Membuat

Sup Kacang Merah ala AJI-NO-MOTO®

DapurUmami.com

Sup Kacang Merah

ala AJI-NO-MOTO®



Bijak Garam

TERSEDIA UMAMI

 HALAL

 PROTEIN

1

Langkah 1/5



%



Rebus kacang merah selama kurang lebih 1 jam hingga empuk.

2

Langkah 2/5





Panaskan kembali minyak, tumis bawang putih, bawang merah, bawang bombay, dan wortel hingga harum. Tambahkan pala bubuk dan cengkeh bubuk, lalu tuang air.

4

Langkah 4/5



%



Masukkan daging sapi dan kacang merah. Masak hingga daging empuk, lalu tambahkan AJI-NO-MOTO® dan garam. Masukkan irisan tomat dan daun bawang, aduk rata.

5

Langkah 5/5



%



Sajikan.

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



%



AJI-NO-MOTO®

Beli Produk

Inspirasi Resep Lainnya



Sup Kacang Merah Masako®



Official Umamin

★ 4.82

❤ 259

🕒 30



Nasi Goreng Daun Jeruk Super Pedas ala Sajiku



Dona Juita

★ 4.69

❤ 10

🕒 30





[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](#)



%