



Cari resep favoritmu di sini

%

[Home](#) > 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.

[Login / Register](#)

%

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

1sdt Jinten

Aromatik

2btg serai

2 ruas lengkuas

1bh biji pala

6 btr kapulaga

2btr pekak



%

Sambal rawit merah

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





%

Langkah 5/6



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

