

[Login / Register](#)

Cari resep favoritmu di sini

%

[Home](#) > [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



[Login / Register](#)

%

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)



%



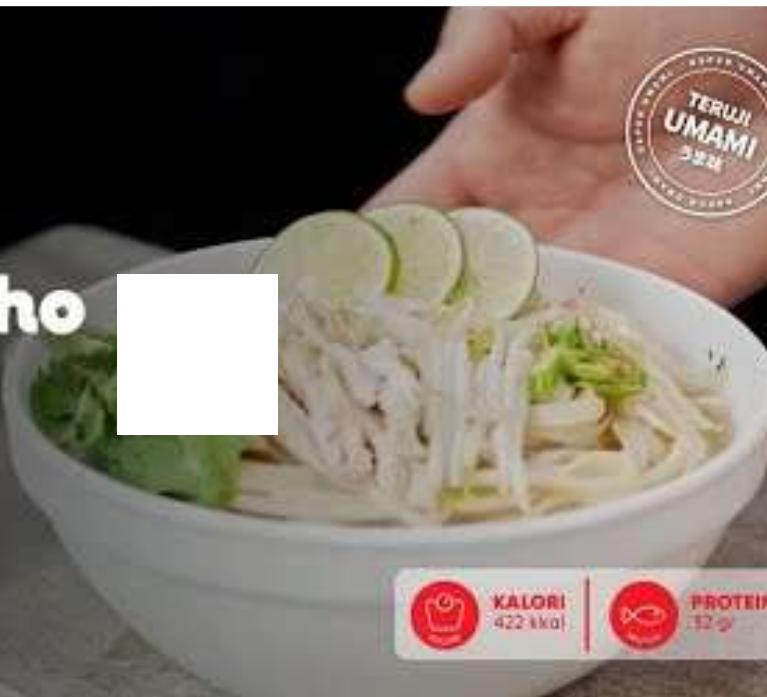
Cara Membuat

Chicken Pho ala Sajiku®

DapurUmami.com

Chicken Pho

ala Sajiku® Sayur Sop



KALORI
422 kkal

PROTEIN
32 g

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](#)



%



Sajiku® Bumbu Praktis Siap Pakai

[Beli Produk](#)

Inspirasi Resep Lainnya

**Black Pepper Creamy Chicken Sandwich**

Puspita Sari



5



8



30

**Teriyaki Chicken Rice Bowl**

#SejutaRasaLezatSAORI



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](#)



%