



# Seafood Zuppa Soup

Oleh: Makanseafood.com



**Waktu Memasak:** 40 menit

**Sajian:** 4 porsi

## Cara Memasak

1	Panaskan butter lalu masukkan bawang bombay, basil dan oregano hingga harum. Masukkan tepung terigu aduk hingga merata (jangan sampai ada yang menggumpal) . Tambahkan susu full cream dan kaldu ayam. Beri garam dan lada. Kemudian masukkan Dumpling keju. Tunggu hingga mendidih.
2	Tuang soup yang sudah jadi pada soup cup atau bisa menggunakan cup aluminium foil. Letakan puff di atas permukaan cup, beri olesan kuning telur pada permukaan puff pastry dan taburi dengan biji wijen.
3	Masukkan ke dalam oven kurang lebih 20 menit dengan suhu 200°C. Sajikan.

## Bahan-Bahan

4 buah	dumpling keju Shifudo
1 sheet	puff pastry instan (potong 4 bagian)
1 buah	kuning telur
1 sdt	wijen
100 gram	butter
2 sdm	tepung terigu
1 buah	bawang bombay (cincang)
1 liter	susu full cream
100 ml	kaldu ayam
1 sdm	oregano
2 lembar	basil
1 sdt	pala bubuk
garam	secukupnya
lada	secukupnya