

## Krim Sup Seafood Selasih



**Bahan utama:** 1 sdm minyak 1 bawang bombay, cincang ½ sdt bubuk bawang putih KOEPOE KOEPOE 300 ml krim 300 ml susu 250 gr udang ukuran sedang, kupas 250 gr potongan ikan berdaging putih, potong dadu 1 sdt daun dill, cacah 1 sdt biji selasih KOEPOE KOEPOE **Cara membuat:**

1. Panaskan minyak dalam wajan penggorengan besar dengan api sedang. Masukkan bawang putih bubuk dan bombay. Tumis hingga layu
2. Masukkan krim dan susu. Panaskan hingga mendidih, aduk-aduk. Tambahkan udang dan ikan dan selasih. Masak dengan api kecil selama 5 menit, aduk sesekali, atau hingga udang berubah warna menjadi pink dan ikan mudah hancur.
3. Masukkan daun dill sebelum disajikan.

Untuk 4 porsi Waktu pembuatan: 10 menit