

# SOP JULIENNE

## 1. BAHAN

1) Air kaldu	½ liter
2) Wortel	2 batang
3) Ercis	½ ons
4) Bunga kol	¼ biji
5) Buncis	10 biji
6) Seledri	2 batang
7) Maizena	1 sendok makan

## 2. BUMBU

1) Bawang Bombay	1 biji
2) Lada	½ sendok teh
3) Garam	1 sendok makan

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dibersihkan, dicuci, kemudian dipotong-potong tipis sepanjang korek api.
- 2) Kaldu dijerangkan, kemudian sayuran dimasukkan sampai masak.
- 3) Sop kental dengan tepung maizena, warnanya harus kuning.

### Keterangan :

Dihidangkan dalam basi tertutup ditaburi daun seledri yang dicincang.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal