

SOP LONDONDERRY

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Kaldu | 1½ gelas |
| 2) Mentega | 1 sendok makan |
| 3) Tepung terigu | 1 sendok makan |
| 4) Champignon | 1 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1) Bawang bombay | 1 biji |
| 2) Bumbu kare | ½ sendok teh |
| 3) Lombok kering halus | ¼ sendok teh |
| 4) Garam | 1 sendok teh |
| 5) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang Bombay diiris-iris, digoreng dengan mentega, bumbu kare dan lombok dimasukkan kira-kira 10 menit.
- 2) Tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit, diberi kaldu dibuat ragout.
- 3) Ragout disaring dijerangkan lagi sampai kental diberi champignon kemudian diangkat.

Keterangan :

Warna sop adalah kuning agak putih. Dihidangkan panas-panas dalam basi tertutup.

Jakarta, Maret 2001

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