



Súp sữa 【Kyoto】

◎ Phần cho 4 người

Nguyên liệu

Súp sữa

Tên nguyên liệu	Số lượng (g · cc)
Sữa	400ml
Bơ	10g
Thịt heo xông khói	3 lát
Khoai tây	130g
Hành tây	130g
Cà rốt	65g
Cần tây (thân)	35g
A)Nước	300ml
A)Hạt nêm Consomme	2 thìa cafe
Muối	1/3 thìa cafe

Phủ bên trên thức ăn

Tên nguyên liệu	Số lượng (g · cc)
Hành lá	Lượng nhỏ
Váng đậu	80g
Nước tương	1/4 thìa cà phê

Cách làm

Súp sữa

- 1 Gọt vỏ khoai tây và cà rốt, cắt thành khối cỡ 1cm, thái hành tây và cần tây thành từng lát mỏng. Thái thịt xông khói thành miếng dài cỡ 2cm.
- 2 Đun chảy bơ trong chảo, phi cho đến khi hành trở nên trong suốt và cho 【1】 vào xào.
- 3 Thêm các gia vị A) vào và nấu đến khi sôi lăn tăn, sau đó đậy nắp và đun nhỏ lửa trong khoảng 5 phút. Cuối cùng, thêm sữa vào và tắt bếp ngay trước khi sôi. Điều chỉnh lại khẩu vị với muối.

Phủ bên trên thức ăn

- 1 Cắt hành nhỏ. (Nếu sử dụng hành baro thì cắt nhỏ cho vào ngâm trong bát nước để bớt chất nhờn hăng của hành)
- 2 Cắt váng đậu thành miếng vừa ăn và trộn với nước tương
- 3 Đặt topping lên súp theo thứ tự: Hành lá và Yuba