



ซุปนม [โอซาก้า]

● สำหรับ 4

วัตถุดิบสำหรับ

ซุปนม

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม • ซีซี)
นม	400ml
เนย	10g
เบคอน	3แผ่น
มันฝรั่ง	130g
หัวหอมใหญ่	130g
แครอท	65g
คีนซ่าย (ก้าน)	35g
A)น้ำ	300ml
A)คนอร์ รสไก่	2 ช้อนชา
เกลือ	1/3 ช้อนชา

ท็อปปิ้ง

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม • ซีซี)
ต้นหอม	พอเหมาะ
ขนมปังกรอบ	15g
แป้งยากิโซบะ	1ช้อนชา

วิธีทำ

ซุปนม

- 1 ปอกมันฝรั่งและแครอทแล้วหั่นเป็นลูกเต๋าขนาด 1 ซม. จากนั้นหั่นหัวหอมและคีนซ่ายเป็นชิ้นบาง ๆ ตัดเบคอนเป็นชิ้นใหญ่ประมาณ 2 ซม.
- 2 ละลายเนยในกระทะ ใส่ [ขั้นตอนที่1] และ หัวหอม ผัดจนหัวหอมสุก
- 3 ใส่ A) แล้วนำไปต้ม จากนั้นปิดฝาและเคี่ยวประมาณ 5 นาที เติมนมและปิดไฟก่อนจะเดือด ปรุงรสด้วยเกลือ

ท็อปปิ้ง

- 1 หั่นหัวหอมเป็นชิ้นเล็กๆ
- 2 โรยแป้งยากิโซบะลงบนขนมปังกรอบ
- 3 เติมท็อปปิ้งด้วยต้นหอมหลังจากนั้นก็ขนมปังกรอบ

