



# 不同地域的特色牛奶濃湯【大阪版】

◎ 4人份

## 材料

### 不同地域的特色牛奶濃湯

材料	份量
牛奶	400毫升
奶油	10克
培根	3片
馬鈴薯	130克
洋蔥	130克
紅蘿蔔	65克
芹菜(莖部)	35克
【A】水	300毫升
【A】雞湯粉	2小匙
鹽巴	1/3小匙

### 配料

材料	份量
青蔥	適量
麵包丁	15克
日式炒麵粉	1小匙

## 制作方法

### 不同地域的特色牛奶濃湯

- 1 把馬鈴薯和紅蘿蔔去皮切丁(1公分長)，並把洋蔥和去筋後的芹菜切成薄片，再把培根切成條狀(2公分寬)
- 2 把奶油放進鍋裡加以融化，加入1)，並把洋蔥炒至半透明
- 3 加入【A】並加以烹煮；沸騰後，蓋上蓋子煮約5分鐘；加入牛奶，並在沸騰前關火，按需要加入鹽調味即可

### 配料

- 1 把蔥切成蔥花
- 2 在麵包丁上灑上日式炒麵粉
- 3 在湯上順序灑上蔥花和麵包丁即可