



밀크 스프 【도쿄】

● 4인분

재료

밀크 스프

| 재료명 | 분량(g·cc) |
|----------|----------|
| 우유 | 400ml |
| 버터 | 10g |
| 베이컨 | 3장 |
| 감자 | 130g |
| 양파 | 130g |
| 당근 | 65g |
| 샐러리(줄기) | 35g |
| A)물 | 300ml |
| A)콘소메 과립 | 2작은술 |
| 소금 | 1/3작은술 |

토픽

| 재료명 | 분량(g·cc) |
|--------------|----------|
| 생연어 토막 | 1마리 |
| 소금 | 조금 |
| 바지락 (껍데기 포함) | 100g |
| 식용유 | 1작은술 |
| 화이트와인 | 2큰술 |
| 소금 | 1꼬집 |

만드는 방법

밀크 스프

- 1 감자와 당근은 껍질을 벗기고 1cm크기로 네모나게 자르고, 양파와 힘줄을 제거한 샐러리는 얇게 썬다. 베이컨은 2cm너비로 자른다.
- 2 냄비에 버터를 녹이고 [1]을 넣고 양파가 투명해질 때까지 볶는다.
- 3 A)를 넣고 끓인 후 뚜껑을 덮고 5분 정도 끓이다가 우유를 넣고 끓기 직전에 냄비를 불에서 내린다. 소금으로 간을 맞춘다.

토픽

- 1 생연어의 가시를 발라내고 4등분한다. 소금을 뿌리고 5분 정도 놓아둔 후 키친타올로 물기를 닦아낸다.
- 2 프라이팬에 식용유를 두르고 강불에 달군 뒤, [1]의 연어가 양면이 노릇노릇해질 때까지 굽는다.
- 3 화이트와인과 바지락을 넣고 뚜껑을 덮고 중불에서 3분정도 찌낸다. 소금으로 간을 맞춘다.
- 4 스프 베이스에 토픽을 얹는다.