



ซุปนม [โตเกียว]

● สำหรับ 4

วัตถุดิบสำหรับ

ซุปนม

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

ท็อปปิ้ง

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม • ซีซี)
เนื้อปลาแซลมอนดิบ	1 ตัว
เกลือ	เล็กน้อย
หอยลาย (พร้อมเปลือก)	100g
น้ำมันพืช	1 ช้อนชา
ไวน์ขาว	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 หยิบมือ

วิธีทำ

ซุปนม

- 1 ปอกมันฝรั่งและแครอทแล้วหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่าง 1 ซม. จากนั้นหั่นหัวหอมและคีนช่ายเป็นชิ้นบาง ๆ ตัดเบคอนเป็นชิ้นใหญ่ประมาณ 2 ซม.
- 2 ละลายเนยในกระทะ ใส่ [ขั้นตอนที่1] และ หัวหอม ผัดจนหัวหอมสุก
- 3 ใส่ A) แล้วนำไปต้ม จากนั้นปิดฝาและเคี่ยวประมาณ 5 นาที เติมนมและปิดไฟก่อนจะเดือด ปรงรสด้วยเกลือ

ท็อปปิ้ง

- 1 เลาะก้างออกจากปลาแซลมอนดิบแล้วหั่นเป็นสี่ส่วน โรยด้วยเกลือ ทิ้งไว้อย่างน้อย 5 นาที แล้วเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษที่ใช้ในครัว
- 2 ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตั้งไฟแรง แล้วทอดปลาแซลมอนพอสุกทั้งสองด้าน
- 3 ใส่วีน์ขาวและหอยลาย ปิดฝา เคี่ยวด้วยไฟปานกลางประมาณ 3 นาที ปรงรสด้วยเกลือ
- 4 เติมท็อปปิ้งลงไปนซุปนม

