



Súp sữa 【Tokyo】

◎ 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)
Phi lê cá hồi tươi	1 miếng
Muối	Một lượng nhỏ
Nghêu (có vỏ)	100g
Dầu thực vật	1 thìa cafe
Vang trắng	2 muỗng canh
Muối	Một lượng nhỏ

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 Loại bỏ xương cá nếu có và cắt thành 4 phần. Rắc lên một ít muối ướp trong 5 phút sau đó lau khô cá.
- 2 Cho dầu vào chảo với nhiệt độ lửa trung bình cao rồi chiên cá 【1】 cho đến khi chín vàng đều cả 2 mặt cá.
- 3 Thêm rượu vang trắng và nghêu vào, đậy nắp và nấu lửa vừa trong khoảng 3 phút. Điều chỉnh muối theo khẩu vị.
- 4 Thêm topping lên trên mặt nước súp và hoàn thành