



# 不同地域的特色牛奶浓汤【东京版】

◎ 4人份

## 材料

### 不同地域的特色牛奶浓汤

材料	份量
牛奶	400毫升
黄油	10克
培根	3片
土豆	130克
洋葱	130克
红萝卜	65克
芹菜(茎部)	35克
【A】水	300毫升
【A】鸡汤粉	2小匙
盐	1/3小匙

### 配料

材料	份量
生三文鱼排	1条份
盐	少许
带壳蛤蚌	100克
沙拉油	1小匙
白酒	2大匙
盐	1小撮

## 制作方法

### 不同地域的特色牛奶浓汤

- ① 把土豆和红萝卜去皮切丁(1公分长)，并把洋葱和去筋后的芹菜切成薄片，再把培根切成条状(2公分宽)
- ② 把黄油放进锅里加以融化，加入1)，并把洋葱炒至半透明
- ③ 加入【A】并加以烹煮；沸腾后，盖上盖子煮约5分钟；加入牛奶，并在沸腾前关火，按需要加入盐调味即可

### 配料

- ① 三文鱼去骨，切成4等份，撒上盐，静置约5分钟，再用厨房用纸把它擦干
- ② 把沙拉油倒进平底锅，再以大火烘热，并把1)中的三文鱼煎至两面金黄
- ③ 加入白酒和蛤蚌，盖上盖子，以中火蒸约3分钟，并以盐调味
- ④ 把蛤蚌连汁放到汤上即可