



不同地域的特色牛奶濃湯【東京版】

◎ 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
生鮭魚排	1條份
鹽巴	少許
帶殼蛤蜊	100克
沙拉油	1小匙
白酒	2大匙
鹽巴	1小撮

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 鮭魚去骨，切成4等份，灑上鹽，靜置約5分鐘，再用廚房用紙把它擦乾
- 2 把沙拉油倒進平底鍋，再以大火烘熱，並把1)中的鮭魚煎至兩面金黃
- 3 加入白酒和蛤蜊，蓋上鍋蓋，以中火蒸約3分鐘，並以鹽巴調味
- 4 把蛤蜊連汁放到湯上即可