



ซूपนม [ยามานาชิ]

● สำหรับ 4

วัตถุดิบสำหรับ

ซूपนม

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

ท็อปปิ้ง

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม • ซีซี)
ผักทอง	ปริมาณสุทธิ 250g
เกลือ	1 หยิบมือ
น้ำ	พอเหมาะ
A)นม	1 ช้อนโต๊ะ
A)เต้าเจี้ยว	1 ช้อนชา

วิธีทำ

ซूपนม

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

ท็อปปิ้ง

- 1 ผสม A) เข้าด้วยกัน หั่นผักทองเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ โรยด้วยเกลือ พักไว้ 5 นาที
- 2 เมื่อผักทองเริ่มแห้ง ให้วางลงในกระทะโดยหันด้านเปลือกกลง เติมน้ำให้ท่วมผักทองครึ่งหนึ่ง แล้วต้มด้วยไฟแรง
- 3 เมื่อผักทองสุก ใส่ [A] ผัดสักครู่แล้วยกออกจากเตา เพิ่มท็อปปิ้งลงในซูป