



Súp sữa 【Yamanashi】

● 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)
Bí ngô	Khối lượng tịnh 250g
Muối	Một lượng nhỏ
Nước	Lượng thích hợp tùy chỉnh
A)Sữa tươi	1 muỗng canh
A)Miso hỗn hợp	1 thìa cafe

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 Trộn hỗn hợp A). Cắt bí thành miếng vừa ăn, rắc một tí muối đều lên bí và để yên trong 5 phút.
- 2 Khi bí có hơi nóng và bốc hơi nước, trở mặt vỏ bí áp chảo, thêm nước vừa đủ ngập một nửa bí và đun sôi lửa cao.
- 3 Khi bí chín và sệt lại, cho A) vào đảo nhanh và tắt bếp. Trang trí topping lên súp.