



不同地域的特色牛奶浓汤【山梨版】

◎ 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
南瓜	净重250克
盐	1小撮
水	适量
【A】牛奶	1大匙
【A】混和味噌	1小匙

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 混合【A】备用；并把南瓜切成一口大小，撒上盐，再放置约5分钟
- ② 等南瓜出水后，把带皮的一面朝下放进平底锅，加入足以覆盖一半南瓜的水，并以大火烹煮
- ③ 等南瓜煮熟后，加入【A】，稍微炒一炒后关火，并把配料放至汤上即可

