



# 不同地域的特色牛奶濃湯【山梨版】

◎ 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     |
|---------|--------|
| 南瓜      | 淨重250克 |
| 鹽巴      | 1小撮    |
| 水       | 適量     |
| 【A】牛奶   | 1大匙    |
| 【A】混合味噌 | 1小匙    |

## 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 混合【A】備用；並把南瓜切成一口大小，灑上鹽，再放置約5分鐘
- 2 等南瓜出水後，把帶皮的一面朝下放進平底鍋，加入足以覆蓋一半南瓜的水，並以大火烹煮
- 3 等南瓜煮熟後，加入【A】，稍微炒一炒後關火，並把配料放至湯上即可

