

大廚師: 王麗玲

日期:Jun.2 2007

法式南瓜湯

材料:

1. 無鹽奶油半條
2. 洋蔥一顆切絲備用
3. 肉桂葉 6 片
4. 日本南瓜(黃肉)一個,去皮去子切塊備用
5. 洋芋 2 個,去皮切塊備用
6. 高湯 2 罐
7. 水 3 杯(或依個人口味)
8. 白胡椒粉,用熱開水調勻備用

做法:

1. 取一大深鍋(不銹鋼鍋),將奶油加熱融化後放少洋蔥絲和肉桂葉炒香,倒入高湯煮沸後加入南瓜,洋芋煮滾後小火煮到熟軟,放涼備用
2. 取出肉桂葉,用食物處理器或果汁機打成泥狀過濾(如果打的夠細可省去過濾)
3. 倒入湯鍋中加水 3 杯或更多(適個人喜愛的濃稠度),用中火煮開(為防煮焦要常攪拌),加鹽,胡椒粉水調味
4. 盛碗後可用鮮奶油(whipping cream)拉花紋裝飾,在碗中央再放磨菇,蘆筍(切薄片或斜段,過水燙熟)