

4.6 大廚師 - Seafood Miso Chowder

海鮮味增巧達湯

材料：

1 杯 紅蘿菠 (小丁丁)
1 杯 西芹菜
1 杯 洋蔥
1/2 杯 Bacon 培根
120 公克 奶油
120 公克 麵粉
4 公升 冷水 或 海鮮高湯
120 公克 味增
一顆檸檬皮 zest
250 毫升 鮮奶油
個人喜好的 海鮮

做法：

- 預熱一個湯鍋, 加入 奶油, 煎炒培根 至 焦黃,
- 加入 蔬菜 炒 5 分鐘 之後 倒入麵粉, 翻炒 至 蔬菜都被麵粉 包
蓋住
- 倒入 冷高湯.攪拌均勻, 加入 味增 及鮮奶油 加熱至 小滾 10 分
鐘

加入 檸檬皮 和喜愛的 海鮮 就完成.