

奶油蘑菇浓汤

2020-09-07 Mars

4 人份

INGREDIENT

洋葱 120g、蘑菇(口蘑至少占一半，其他蘑菇种类随意)500g、清水 1100ml、
奶油 135ml、植物油 2 大匙、黑胡椒 适量、盐 适量、黄油 22g、面粉 13.5g

PROCESS

- A 黄油在室温下 软化，然后加入面粉，揉捏混合均匀成油面团备用；
- B 洋葱切成 1cm 丁，口蘑 一开四，其他蘑菇切成类似大小块状备用；
- C 锅中加入植物油，中火加热，放入洋葱丁和 1/4 小匙盐，炒至微微发褐色；
- D C 步骤锅中放入蘑菇块，再加入 1/4 小匙盐，继续中火炒制至蘑菇出汁微微发褐色，用时约 3-4min；
- E 加入全部清水，水开后转小火，煮制 20min；
- F 时间到后放凉，把锅内容物全部倒在搅拌机里，搅打成 细糊状（几乎看不见蘑菇颗粒）；
- G 继续将蘑菇糊倒入锅中，加入奶油搅拌均匀，开 中火加热；
- H 边加热，边 慢慢分次放入油面团，至汤的浓稠度达到理想状态；
- I 调入适量盐和黑胡椒，多次加入，每次尝一下，到汤的味道合适即可出锅装盘；
- J 用深汤盘盛蘑菇汤，盛好后在顶部随意撒入少量奶油和橄榄油，放一片罗勒叶或炒蘑菇等装饰即可。

TIPS

- ★ 口蘑必须占据一半以上的蘑菇量，其他蘑菇建议搭配多种，味道更好，比如：平菇、杏鲍菇、香菇、蟹味菇、白玉菇等；
- 最后 I 步骤放入盐的量大概是 1/2 小匙，注意分次少量放入，否则太咸整锅报废。