

# 胡萝卜梨汤

## Carrot and Pear Soup



### TIME 时间

Cooking 烹饪 40 min.

Baking 烘焙 0 min.

Resting 静置 0 min.

### INGREDIENTS 原料 (1人份)

150克/1个 胡萝卜  
150克 梨  
 $\frac{1}{4}$ 汤匙 黄油  
 $\frac{1}{4}$ 汤匙 糖  
200毫升 水  
1汤匙 淡牛奶/淡奶油  
盐  
胡椒  
罗勒碎/欧芹碎

### UTENSILS 器具

刀，砧板，削皮器，煮锅，手持搅拌器

### STEPS 步骤

- STEP 1** 原料：150克/1个胡萝卜，150克梨  
器具：刀，砧板，削皮器  
将梨削皮去核后切成易入口的小块，胡萝卜削皮后也切成易入口的小块。
- STEP 2** 原料： $\frac{1}{4}$ 汤匙黄油， $\frac{1}{4}$ 汤匙糖  
器具：煮锅  
将黄油放入煮锅中，融化后放入糖，搅拌至糖完全融化。将梨和胡萝卜放入煮锅中，小火开盖煮**5分钟**，并不断搅拌。
- STEP 3** 原料：200毫升水，盐，胡椒  
往煮锅中倒入水，撒盐与胡椒调味，中火将水烧开后，加盖小火煮**20分钟**。
- STEP 4** 原料：1汤匙淡牛奶/淡奶油，罗勒碎/欧芹碎  
器具：手持搅拌器  
往煮锅中加入淡牛奶/淡奶油，用手持搅拌器把汤搅打成泥。将汤倒入碗中，撒上罗勒碎/欧芹碎。尽情享受！