



櫛瓜牛肝菌菇濃湯

Velouté de courgette et cèpe

食材 | ingredients

洋蔥/切丁	1顆
大蒜/切片	4瓣
櫛瓜/切丁	4條
馬鈴薯/去皮切丁	1顆
乾牛肝菌菇	50克
百里香	1束
雞高湯	500毫升
鮮奶油	500毫升
特級橄欖油	少許
鹽巴/胡椒	適量

做法 | direction

1. 乾的牛肝菌菇泡在熱水裡至少30分鐘，濾掉後留下湯汁，將牛肝菌菇洗淨並切丁。
2. 下油熱鍋，加入洋蔥與大蒜，炒至洋蔥變軟呈現金黃色。
3. 放入櫛瓜、馬鈴薯、牛肝菌菇與百里香，再炒約五分鐘。
4. 倒入步驟1的牛肝菌菇高湯，加入些許雞高湯至覆蓋食材。
5. 開大火煮至沸騰，然後轉小火燉約15分鐘。
6. 撈掉百里香，接著將鍋內材料放到調理機內打成泥狀。
7. 回鍋用小火加熱。倒入鮮奶油調整濃度(依您喜好)，再以鹽巴、胡椒調味。
8. 裝至碗內後，淋上一匙橄欖油，並撒上現磨胡椒作裝飾，就大功告成了。

4F架上一個個鑄鐵鍋色彩艷麗，烹煮出一道道妙不可言的料理。

您是否也想要獲得一只LE CREUSET鍋，為餐桌增添色彩與風味？這個秋天，4F與 LE CREUSET 合作，讓您除了獲得三種酷卡食譜外，還有機會可以同時得到一只鑄鐵鍋與一堂4F課程！趕快上<http://www.4fcookinghome.com.tw>一探究竟！



以家為概念的烹飪教室，從簡單、好上手的面向出發， Tel | 02-23216608
拉近與烹飪之間的距離，實現在廚房旅行的小小夢想。 Fax | 02-23210308



www.4fcookinghome.com.tw