

奶油燉菜



食材

- | | |
|-----------|-------------|
| 1. 紅蘿蔔 | 6. 牛奶 300cc |
| 2. 馬鈴薯 | 7. 水 600cc |
| 3. 杏鮑菇 | 8. 鹽 |
| 4. 奶油 40g | 9. 義式香料 |
| 5. 麵粉 40g | |

做法

1. 將所有材料切好備用。
2. 奶油在鍋裡中火加熱到融化後，加入麵粉拌炒混合均勻。。
3. 緩緩將牛奶加入麵粉糊中混合 一次加一些就好，免的麵粉糊結塊。
4. 牛奶和麵粉糊混合均勻後，加入水煮滾。
5. 煮滾後將材料放入奶油白醬中，並灑入義式綜合香料一把，最後依個人喜好酌量加入海鹽調整鹹度。小火燉煮至蔬菜軟爛。