



# 蔬菜汤

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程  
烘烤的时间：  
烘烤时间取决于机器  
份  
电器

30 分钟  
25 分钟

4  
ComhairSteamer V2000 自 2021 年

炉烤根菜

## 根菜

600 克 根菜（如甜菜根、胡萝卜、西芹或洋姜）

2 红葱头

## 汤

800 ml 水

100 克 黄油

100 克 鲜奶油

100 ml 奶油

1 汤匙 食盐

少许 胡椒

少许 柠檬汁

## 摆盘

一些 可食用花瓣

少许 黑芝麻

少许 橄榄油

## 根菜

使用热风蒸汽模式将烤箱内腔预热至230°C。





准备好蔬菜，去皮后切成约2厘米大小的块。红葱头去皮，切成四等分。  
将食材一同放在垫好烤箱纸的烤盘上，置于烤箱中层烘烤 25 分钟。

## 汤

将盐及之前的所有配料混合，倒入平底锅中煮沸，并用胡椒粉和柠檬汁调味。加入烤过的根茎类蔬菜 and 红葱头，打成泥状浓汤。

## 摆盘

将蔬菜浓汤倒入汤碗中，加入可食用花瓣、黑芝麻或橄榄油装点，即可享用。

## 烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风+清蒸 到 **230 °C**  
预热完成。推入食物。  
在 热风+清蒸 期间为 **230 25 分钟°C**

## 小费

可以根据个人口味用南瓜代替根茎类蔬菜。

## 配件

烤盘

手持式搅拌机

