



蔬菜浓汤

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
15 分钟

4
CombiSteamer V6000
PowerSteam 自 2022 年

配烤根菜

根菜

600 克 根茎蔬菜（如甜菜根、胡萝卜、西芹、菊芋）

2 红葱头

汤

800 毫升 水

100 克 黄油

100 克 法式酸奶油

100 毫升 淡奶油

1 汤匙 盐

适量 黑胡椒粉

适量 柠檬汁

摆盘

适量 可食用花卉

适量 黑芝麻

适量 橄榄油

根菜

使用热风蒸汽模式将PowerSteam预热至230°C。





切掉蔬菜的头尾部，去皮后切成约2厘米大小的块状。红葱头去皮，每只切成四等分。
将所有材料放入玻璃盘中，使用强力热风蒸汽模式烘烤15分钟。

汤

将制作汤的食材混合倒入平底锅中煮至冒泡，并用黑胡椒粉和柠檬汁调味。加入烤过的根菜和红葱头，打成泥状浓汤。

摆盘

将蔬菜浓汤倒入汤碗中，用食用花卉、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**

推入食物。

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **230 15 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

玻璃盘

手持式搅拌机

