



南瓜汤

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	35 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

奶油南瓜汤配烤南瓜和咖喱 - 温暖，芳香且带有淡淡的辛辣味。咖喱面包丁口感酥脆，是利用吃剩下的面包的完美方式。

烤南瓜

800 g 南瓜 (例如奶油南瓜)，切成 3 cm 左右的块

1 紫皮洋葱, 切成大块

1 红辣椒, 去芯

2 蒜瓣

2 茶匙 咖喱

1 茶匙 食盐

100 g 面包, 小丁

1 汤匙 橄榄油

1 茶匙 咖喱

南瓜汤

800 ml 蔬菜高汤

200 ml 淡奶油

食盐

黑胡椒粉

2 汤匙 南瓜籽油或橄榄油

烤南瓜





用热风蒸汽模式将烤箱内腔预热至 230°C。将南瓜块、洋葱、辣椒和大蒜铺在铺有烤箱纸的烤盘上，用咖喱和盐调味。将蛋糕盘推入预热后的烤箱内腔内，烘烤约 25 分钟。将面包与橄榄油和咖喱混合，放在烤盘上蔬菜旁边，继续烘烤约 10 分钟。

将发酵桶预加热 热风+清蒸 到 **230°C**

放入食物

在 热风+清蒸 期间为 **230 25 分钟°C**

添加成分

在 热风+清蒸 期间为 **230 10 分钟°C**

南瓜汤

将烤南瓜、洋葱、辣椒和大蒜放入锅中，加入高汤和奶油，煮沸。将汤制成细糊状，用盐和胡椒调味。盛出汤，将面包丁铺在上面，淋上油。

配件

烤盘

