



栗子南瓜濃湯

栗子南瓜外型有別於傳統的東昇南瓜，色澤金黃，栗子南瓜外皮為深綠色，且較為扁平，口感鬆軟如栗子。

這道栗子南瓜濃湯，將栗子南瓜蒸熟搗泥後，與麵粉翻炒，再加入高湯，以濃湯的方式呈現。因此，濃湯色澤金黃，香氣濃郁，口感綿密而濃稠，且帶有淡淡的麵粉香甜，猶如早期的麵茶。師傅在濃湯中，加入了麵茶的概念，將原屬西式的南瓜濃湯料理，帶有些許東方的傳統風味，讓許多味覺敏銳的人，勾起了不少古早的熟悉記憶。





食材

秋葵	1支	烏參	20克	沙拉油	適量
玉米筍	1支	南瓜粉	100克	鹽	適量
蜜筍	20克	冷水	2茶匙	糖	適量
蝦仁	1隻	麵粉	30克	胡椒粉	適量
章魚	20克	奶油	20克		

作法

- » 秋葵切小段、玉米筍切小段、蜜筍切大丁。
- » 蝦仁、章魚、烏參切丁南瓜粉加冷水拌勻，備用。
- » 取一鍋熱水，川燙秋葵、玉米筍、蜜筍、蝦仁、章魚、烏參，備用。
- » 鍋中加入少許奶油、沙拉油，再加入麵粉炒香。
- » 將前3項材料一起加入高湯中，入鹽、糖、胡椒粉，調味即可。