

亞軍

大甲鎮農會
新美里家政班

法式菇菇米濃湯

參賽人
呂麗蘭、陳美雲



材料

洋菇	300公克
三菇丁（洋菇、香菇、杏鮑菇）	各30公克
洋蔥	100公克
蒜頭	30公克
台灣好米	50公克
雞湯	700cc
牛奶	300cc
鮮奶油	100cc
荷蘭芹	10公克
豬肉	100公克

調味料

油	20cc
鹽	1小匙
胡椒粉	適量

雞高湯

雞骨	6斤
洋蔥	1個
胡蘿蔔	1條

作法

- 1 雞骨、洋蔥、紅蘿蔔加入6斤的水，水滾後轉小火熬煮1.5小時成雞湯。
- 2 取洋蔥末、蒜末爆香後，加入切片洋菇炒熟。
- 3 將2放入米和雞湯一起煮至糊化，倒入果汁機中打成洋菇菇米汁。
- 4 將洋菇菇米汁加熱，加入三菇丁（洋菇、香菇、杏鮑菇）、牛奶、鮮奶油、豬肉末再以鹽、胡椒粉調味，煮滾後灑上荷蘭芹末即可。

