

胡萝卜梨汤

Carrot and Pear Soup



TIME 时间

Cooking 烹饪 40 min.

Baking 烘焙 0 min.

Resting 静置 0 min.

INGREDIENTS 原料 (2人份)

300克/2个 胡萝卜
300克 梨
 $\frac{1}{2}$ 汤匙 黄油
 $\frac{1}{2}$ 汤匙 糖
400毫升 水
2汤匙 淡牛奶/淡奶油
盐
胡椒
罗勒碎/欧芹碎

UTENSILS 器具

刀, 砧板, 削皮器, 煮锅, 手持搅拌器

STEPS 步骤

- STEP 1** 原料: 300克/2个胡萝卜, 300克梨
器具: 刀, 砧板, 削皮器
将梨削皮去核后切成易入口的小块, 胡萝卜削皮后也切成易入口的小块。
- STEP 2** 原料: $\frac{1}{2}$ 汤匙黄油, $\frac{1}{2}$ 汤匙糖
器具: 煮锅
将黄油放入煮锅中, 融化后放入糖, 搅拌至糖完全融化。将梨和胡萝卜放入煮锅中, 小火开盖煮**5分钟**, 并不断搅拌。
- STEP 3** 原料: 400毫升水, 盐, 胡椒
往煮锅中倒入水, 撒盐与胡椒调味, 中火将水烧开后, 加盖小火煮**20分钟**。
- STEP 4** 原料: 2汤匙淡牛奶/淡奶油, 罗勒碎/欧芹碎
器具: 手持搅拌器
往煮锅中加入淡牛奶/淡奶油, 用手持搅拌器把汤搅打成泥。将汤倒入碗中, 撒上罗勒碎/欧芹碎。尽情享受!