

【麻薑蓮藕湯】

食譜來源：毓秀私房醬



這次，我們要用這碗蓮藕湯來示範【麻油薑泥】的「裸妝」式調味法~

材料：

1. 蓮藕……………切片
2. 香菜……………少許（裝飾用）
3. 紅蘿蔔……………少許，切片（裝飾用）

調味料：

1. 毓秀私房醬_麻油薑泥……………適量

做法：

1. 水滾後放入蓮藕與調味料，燉煮至個人喜好的鬆軟度，起鍋前再灑入香菜與胡蘿蔔片裝飾即可。

說說醬：

談到像蓮藕、竹筍這樣的食材，本身的清甜就夠吸引人了，我們不希望麻油或薑泥的味道太重，去蓋過他的甜味，這時，可以使用食鹽調味，再加入少許的【麻油薑泥】，醬的份量不用多，這樣在湯裡面不會明顯的嚐到麻油或薑的味道，但是會像變魔術一般，增加湯頭的鮮度與味覺的厚度。用這種「裸妝」式的調味法，夏天使用【麻油薑泥】也不用擔心太熱，是一年四季都好用的料理良伴！