

【巴西蘑菇瓠瓜湯】

食譜來源：毓秀私房醬



用麻薑的香、巴西蘑菇的鮮，將瓠瓜本身的甜度忠實地襯脫，簡簡單單的原味，最是令人傾心。

材料：

1. 瓠瓜……………切塊
2. 巴西蘑菇……………少許
3. 芹菜……………少許（裝飾用）
4. 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
2. 鹽……………少許

做法：

1. 水滾後放入主角食材及調味料，將瓠瓜煮到軟，起鍋前再灑入芹菜與胡蘿蔔片即可。

說說醬：

巴西蘑菇不僅可以增加湯品的鮮度，在口感上也富有嚼勁，在增加蔬菜湯的味覺層次上，除了腐竹、竹筴與素肉等大豆製品，巴西蘑菇也是另一種好選擇。