

南瓜濃湯

材料 去皮去籽南瓜果肉250公克、洋蔥高湯4杯、雞柳100公克、蛤蜊300公克、牛奶50cc

調味料 麵粉2湯匙、鹽1/2茶匙、糖及胡椒粉各少許

- 做法**
1. 南瓜切塊、蒸熟，壓成南瓜泥備用；雞柳切小丁，麵粉加4½湯匙水調勻備用。
 2. 高湯煮沸，投入蛤蜊，見蛤蜊開口加南瓜泥同煮，湯再沸，改小火，調味後以調水麵粉勾芡，投入雞肉同煮，湯再滾即熄火，淋牛奶拌勻即成。
 3. 趁熱食用，撒胡椒粉味道更香。

