

# 丹參南瓜燴野菇

天然的鮮橘色澤，讓人眼睛一亮。新鮮的丹參擁有微微的青草香，獨自散發清秀的氣息。含蓄的藥草氣味正與南瓜的馨香超級對味。再與其他蔬菜一起熬煮，醞釀出鹹中帶甜、甜中醞鮮的濃湯。取條法國麵包蘸著吃，更有不同的滋味。

## 材料

### 主料

南瓜……………100 g  
紅蘿蔔……………40 g  
高湯……………250 cc  
新鮮丹參條……………15 g  
鮮奶油……………20 g  
牛油……………5 g  
益母草……………少許

### 配料

鴻禧菇……………40 g  
美白菇……………40 g  
珊瑚菇……………40 g  
青花菜……………40 g  
紅蘿蔔球……………40 g

### 調味料

鹽……………3 g  
糖……………2 g  
雞粉……………少許  
白胡椒……………少許

## 作法

1. 先將南瓜和紅蘿蔔洗清去皮切塊蒸20分鐘。加入新鮮丹參與150cc高湯後一起放入果汁機裡打成泥備用
2. 將配料川燙撈起。起油鍋加入少許調味料拌炒後撈起裝盤
3. 將100cc的高湯煮沸，加入作法1的南瓜泥和調味料煮沸成糊狀
4. 將鮮奶油和牛油拌勻後淋在作法3的南瓜濃湯中即可食用



潘錦華  
花蓮理想大地渡假村中餐主廚

一人份

