

SAVOURY AND CULINARY

ซูปครีมแชมปิญอง

Cream of Champignon Mushroom Soup

สินค้าแฉร์แท้จาก นิวซีแลนด์



ซูปเห็ดแชมปิญอง

Cream of Champignon Mushroom Soup

ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับ x เสิร์ฟ

แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	20	กรัม
แองเคอร์ เอ็กตรา ยิลด์ คูกกึ่งครีม	500	กรัม
หัวหอม	100	กรัม
ต้นกระเทียม	75	กรัม
กระเทียม	5	กรัม
มันฝรั่ง	120	กรัม
น้ำเปล่า	750	มิลลิลิตร
ผงปรุงรสไก่	5	กรัม
เกลือ	3	กรัม
พริกไทย	1	กรัม
ใบกระวาน	1	กรัม
เห็ดแชมปิญอง	400	กรัม

ตกแต่ง

- ขนบิงกรุดองซ์
- พลาสลีย์

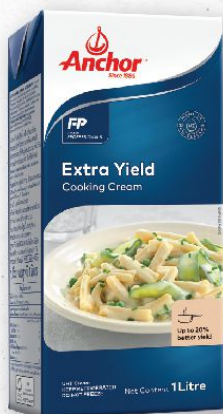


ต้นทุนเสิร์ฟ 58.00 บาท

แนะนำขาย 120.00 บาท

วิธีทำ

- 1 ตั้งไฟแรงปานกลาง ใส่แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด และเห็ดแชมปิญองลงไปผัดจนสุก เก็บแยกไว้สำหรับตกแต่งบางส่วน
- 2 ผัดหัวหอม ใบกระวาน ต้นกระเทียม และกระเทียม จากนั้นใส่มันฝรั่ง เติมน้ำเปล่า และแองเคอร์ เอ็กตรา ยิลด์ คูกกึ่งครีม ต้มจนมันฝรั่งสุก
- 3 ใส่ผงปรุงรสไก่ เกลือ และพริกไทย นำไปปั่นและปรุงรสตามชอบ
- 4 ตักซูปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้แล้วตกแต่งด้านบนด้วยเห็ดกับพลาสลีย์ให้สวยงาม



ผลิตจาก
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

