

磨菇茸湯 (Cream of Mushroom Soup)

材料：

磨菇	100 克	水	300 毫升
洋葱	1/2 個	麵粉	15 克
人造牛油	15 克	牛奶	250 毫升
雞粉	1 茶匙	麵包	1 片

調味料：

鹽	1/4 茶匙
胡椒粉	少許

製法：

1. 洋葱去衣，切粒；磨菇切片。
2. 煮溶牛油，把洋葱炒至軟身，加入磨菇、雞精及煮沸後用文火再煲 15 分鐘。
3. 將湯料放入攪拌機內攪成茸，然後倒回煲內。
4. 把牛奶慢慢拌入麵粉內，然後倒進湯料中。煮沸後用文火再煲約 2 分鐘，直至黏稠，並加入調味料。
5. 麵包去邊，烘至兩面呈金黃色後，切成 5 毫米小粒，伴湯進食。