



B2 火腿法式大蔥湯 (4 人分量)



材料

B 2 星級火腿 (撕碎)	1 罐
大蔥(將白色及淺綠色部分切薄片)	1 杯
薯仔(去皮切粒)	2 小個
牛奶	1 杯
奶油	1 杯
雞湯	2 杯
法蔥	1/4 杯
橄欖油	1 湯匙

做法

1. 用橄欖油將 $\frac{1}{3}$ 罐 B 2 星級火腿、大蔥和薯仔，炒至金黃，再倒入雞湯煮至脰身(約 5 分鐘)。
2. 用攪拌器打至幼滑，呈泡沫狀。
3. 加入剩餘的 B 2 星級火腿、奶油及牛奶，煲滾。
4. 盛碗，撒上法蔥裝飾。