

傳統法國洋蔥湯



BOSCH

Invented for life

傳統法國洋葱湯



材料：

各250 克 紅、白洋葱 (切幼絲)

1 茶匙 砂糖

60 克 牛油

2 瓣 蒜頭 (剝茸)

1 枝 百里香

20 克 低筋麵粉

30 毫升 砵酒

100 毫升 白酒

700 毫升 水或雞湯

適量 鹽及黑椒碎

8 片 法包片 (搽牛油焗至金黃脆身)

50 克 格魯爾芝士 (刨絲)

步驟：

1. 中火燒熱鑊下1/3 牛油，下洋葱絲略炒，下砂糖繼續炒至洋葱乾身著色，轉中小火下1/3 牛油繼續炒至乾身後，再下1/3 牛油，炒至深啡色呈半煎炸狀，全程炒約30分鐘。
2. 下蒜頭、百里香，分3次邊炒邊下麵粉、砵酒及白酒，加水或雞湯煮滾，放入鹽及黑椒碎調味，繼續煮約10分鐘。
3. 將熱湯放入湯盅內，放上2片脆法包，灑上芝士絲。用4D 熱風功能預熱蒸焗爐至200度，焗至表面金黃即可享用。

貼士：

炒洋葱不能心急以大火炒，否則成品會帶苦味。

設定程序：

4D 熱風 200°C
焗至表面金黃即可享用
(已預熱焗爐)

4D 熱風



BOSCH

Invented for life