

番茄甜椒湯



BOSCH

Invented for life

番茄甜椒湯



材料：

350 克	荷蘭或西班牙紅甜椒
4 個	意大利羅馬番茄
少許	鹽、黑椒碎
少許	橄欖油
1 棵	百里香
50 克	珍珠紅洋蔥
4 瓣	蒜頭
150 毫升	雞湯
少許	酸忌廉
少許	意大利黑醋
少許	番茜碎
少許	初榨橄欖油

步驟：

1. 將甜椒、羅馬番茄放焗盤內，下鹽、黑椒碎及橄欖油，用4D 熱風功能預熱蒸焗爐至150度後焗約30分鐘。
2. 將甜椒取出放碗內，包上保鮮紙放涼，再去皮去籽。
3. 將甜椒肉、羅馬番茄、百里香葉、珍珠紅洋蔥和蒜頭放入雞湯中煮滾，用手提攪拌桿打滑成茸，將湯再次加熱，以鹽及黑椒碎調味。
4. 湯面加上酸忌廉、意大利黑醋、番茜碎及初榨橄欖油，即可上桌。

貼士：

宜選用荷蘭或西班牙紅甜椒，肉夠厚，味較甜，風味極佳。

設定程序：

4D 熱風 150°C
烹飪時間：30分鐘
(已預熱焗爐)

4D 熱風



BOSCH

Invented for life