



## 暖陽白雲鮮蔬湯 4人份

濃郁又營養的番茄湯底，搭配上飽足感實足的配料，是道喝了充滿精力的湯品！



桂冠黃金魚蛋、桂冠雲吞



牛番茄3顆去皮切大丁、鴻喜菇 1碗量、青蔥2支切碎末 清水1000CC



大蒜末1大匙、薑末1大匙、醬油1大匙

### 步驟說明



#### 步驟 1

將番茄去蒂頭川燙去皮



#### 步驟 2

平底鍋加熱後先爆香薑末、青蔥、大蒜後加入牛番茄丁、鴻喜菇炒軟，加入清水及桂冠雲吞所附之調味醬包燉煮



#### 步驟 3

將桂冠雲吞、桂冠黃金魚蛋加入燉煮完成之番茄高湯中再次燉煮至丸類浮起熟化即完成

### 小撇步

番茄快速剝皮法：去蒂頭，底部劃十字，放入滾水燙20-30秒後 皮就很輕易可以剝落