



## 和風味噌鍋 4人份

溫潤的味噌口感，加點牛蒡美味又營養！



桂冠魚餃、桂冠蝦餃、桂冠花枝餃、桂冠黃金魚蛋、桂冠蝦球



紅黃椒、青花菜、青江菜、蘆筍、金針菇



湯底：昆布高湯1500cc~2000cc、牛蒡絲100克、白大根1條(中)、味醂適量

 步驟說明**步驟 1**

昆布稍微洗去表面雜質後，將昆布泡在水中約30分鐘(或隔夜泡)

**步驟 2**

將昆布水直接煮滾後，加入100g牛蒡及白大根(可不需取出昆布)

**步驟 3**

最後再加入味噌調味，並利用味醂調甜度

 小撇步

可加點味醂提味讓餃類更爽口 利用牛蒡獨特的香氣使更美味、營養且好喝