

土豆玉米汤

时间：
42 分钟

份量：4人

材料

- 2 汤匙 博绕谷 苹果醋
- ¼ 杯洋葱，切碎
- 2 瓣大蒜，剁碎
- 3 杯蔬菜汤
- 3个红薯或白薯，切成方块
- 2 根玉米棒，去核
- 胡椒粉调味

准备

- 1 把洋葱放入大锅，炒至变软，大约 5-6 分钟。加入大蒜，再炒一分钟。
2. 将清汤和土豆加入锅中，煮沸。煮沸后，将火调小，直至土豆变软，大约 20 分钟。
3. 加入2汤匙苹果醋搅拌。
4. 把锅里的材料倒入搅拌机。加入玉米，搅拌至幼滑。如需要，可分批进行。
5. 加盐及胡椒调味。

