

## 奶油酥皮蘑菇浓汤

无意中发现冰箱冷冻室结了厚厚的一层霜，该除霜了，把冰箱里面的东西翻了翻，结果翻出来一盒酥皮，又从冷藏柜掏出一盒蘑菇，就做了个奶油酥皮蘑菇浓汤，还挺好吃的，就是热量太高，不能常吃。

## 原料：

- 1 张酥皮
- 1 盒蘑菇片（8 盎司，约 227 克）
- 1 大勺黄油
- 2 大勺面粉
- 1 罐鸡汤
- 3 大勺鲜奶油（heavy cream）
- 1 棵葱，切成葱花
- 1 茶勺干的百里香（dried thyme）
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 盐适量
- 1 个鸡蛋



## 做法：

酥皮按照包装上面的说明在室温下解冻 40 分钟，然后切成比碗口大一圈的小酥皮块。

鸡蛋打成蛋液，备用。

烤箱预热到 400F/约 204 度。

在锅里用中火化开黄油，下葱花，略炒，倒入蘑菇片和百里香，煸炒到蘑菇煸软，加入面粉，炒匀后，倒入鲜奶油和鸡汤，同时加盐和黑胡椒调味。

蘑菇汤烧开后，用搅拌机打成浆，倒入烤盘或者小碗内。

碗口上刷一层鸡蛋液，盖上酥皮，也给酥皮均匀的刷上一层蛋液，送入预热到 400F/约 204 度的烤箱内，烤 16 到 20 分钟或者酥皮上色了即可。

出炉啦！酥皮酥脆，蘑菇香浓，搭配在一起，效果真不错，o( \_ )o...