

## 羅宋湯



### 材料

- 牛腩 200g
- 馬鈴薯 100g
- 洋蔥 60g
- 西芹 50g
- 紅蘿蔔 60g
- 椰菜 40g
- 番茄 100g
- 香葉 3片
- 白糖 少許
- 食鹽 少許
- 番茄醬 6大勺
- 胡椒粉 少許
- 清水 適量

### 做法

1. 牛腩切塊（稍大一點）；冷水下鍋，中火煮開約兩分鐘；撈出牛肉，用不燙手的熱水沖洗乾淨。
2. 準備蔬菜；西芹切丁；馬鈴薯切丁；紅蘿蔔切丁；洋蔥切丁；捲心菜切丁；番茄切丁。

3. 將步驟 1、2 準備的材料倒入大杯中，再加入適量的清水和番茄醬，選擇功能「魚湯/中湯」鍵。
4. 待湯飲完成後，加入適量鹽、白糖和黑胡椒粉，尝尝味道，調味至自己喜歡即可。

注：食材加水不得低於或高於熱飲水位線。

關聯產品：PS700S 全能冷熱破壁養生機

PS710 全能冷熱破壁養生機

PS800 全能冷熱破壁養生機