



今天做了一个清淡的冬瓜蘑菇味噌汤，食材很简单，汤的味道却很鲜美，这样清淡的汤其实很符合初秋天气，润燥清肺。用了一个蓝色花纹的汤碗，日式的，是老公送我的生日礼物，觉得很适合今天的味噌汤，所以就拿来用，配套的筷子和勺子也是日式的，感觉很搭。





做法：步骤1、这是今天纯素味噌汤的食材，冬瓜和口蘑。



步骤3、热锅里加少量油，把葱白爆香



步骤5、加入冬瓜片一起翻炒1分钟



步骤7、水烧开后，汤汁变成奶白色



步骤9、可以用一个小勺子或一双筷子一点一点下味噌，帮助溶化



步骤11、最后撒入绿葱花，这个汤就烧好了。

