

盛暑嗜冷湯

07-05

炎夏某日，保羅走進女友茱莉亞的公寓：

茱莉亞：你正好來嚐點維琪奶油湯，也就是有名的法國馬鈴薯冷湯。

保羅：冷湯？真好。我有一次出差時喝過維琪奶油湯。聽說，在紐約麗嘉酒店工作的法國廚師發明了這道湯。

茱莉亞：真的嗎？或許他想弄些清新爽口的夏日佳餚，可以省點錢。只要三大顆馬鈴薯和四根歐洲韭菜切過的白色部分，就可以做一道健康的夏日冷湯。

保羅：你說得倒簡單。

茱莉亞：簡單得像數一二三。只要把切好的蔬菜放到裝有三公升雞湯（或水）的鍋裡，用鹽和胡椒調味。讓它沸騰後用文火慢燉廿分鐘，冷卻後再放到冰箱冷藏。

保羅：是。我猜這湯是因為你把上層的油撇掉才變得比較健康，但你從哪裡找到歐洲韭菜？它們可不常見。

茱莉亞：雜貨店買得到新鮮歐洲韭菜，但你也可以用白洋蔥代替。

保羅：嗯，很順口。你是不是在湯冷卻後再把它攪爛一些？

茱莉亞：是的。攪著 250 毫升的奶油一起打。最後，因為低溫會掩蓋風味，在享用前要多加些鹽或白酒。

保羅：少說點，祝胃口大開！