

火腿奶酪土豆浓汤



原料：

- 4 个中等个头的土豆
- 2 杯鸡汤
- 1 杯火腿丁儿
- 1 杯奶酪丝 (shredded cheddar cheese)
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 1 小撮新鲜的九层塔叶子，切碎
- 2 大勺橄榄油
- 1 瓣蒜，剁碎
- 盐适量

做法：

土豆洗干净，用微波炉高火 6 分钟左右（或者到熟透为止），取出，每个土豆分别剖成两半，用勺子挖出土豆肉，备用。

锅里放橄榄油，爆香蒜末和火腿丁儿，然后加入土豆，略炒，倒入鸡汤，并加盐和胡椒调味。

等到锅里的汤烧开后，加入奶酪丝，化开后关火。然后加入九层塔碎便可起锅盛盘。

很香！