

滋味焗薯 配煙肉及牛油果醬



BOSCH

Invented for life

滋味焗薯 配煙肉及牛油果醬



材料:

薯仔:

1公斤 薯仔，最好是相同大小的薯仔

煙肉醬:

100克 煙肉片

150克 藍芝士

250克 鮮忌廉

½ 束 韭菜

牛油果醬:

1個 熟牛油果

2湯匙 檸檬汁

250克 鮮忌廉

1個 小紅椒

½ 束 芫荽
或蒔蘿鹽、胡椒

步驟:

1. 將薯仔洗淨並刷乾淨，然後放入有孔的蒸架上，以120°C蒸煮30-35分鐘。將蒸盤放於第3層，焗盤放於第1層用以承接水滴。
2. 煙肉醬方面，將煙肉片切成約1厘米寬的條狀。以中火煎至酥脆，然後用紙巾吸乾油。將藍芝士壓成泥狀，加入鮮忌廉拌勻。將韭菜切成圈，與煙肉條一起拌入芝士混合物中。
3. 牛油果醬方面，將牛油果切半並去核。將果肉與檸檬汁壓成泥狀，加入鮮忌廉中混合。將小紅椒和芫荽切碎，拌入醬料中。根據個人口味加入適量的鹽和胡椒調味。
4. 將醬料與薯仔一起食用

設定程序:

以120°C蒸煮30-35分鐘。將蒸盤放於第3層，焗盤放於第1層用以承接水滴。

Steam+



BOSCH

Invented for life