

焗阿拉斯加帝王蟹腳



BOSCH

Developed with



SEAFOODFRIDAY

Invented for life

焗阿拉斯加帝王蟹腳



材料:

急凍阿拉斯加帝王蟹腳

150克 無鹽牛油(室溫)

1茶匙 士拉差醬

1½湯匙 檸檬汁

½湯匙 糖

3小撮 煙燻甜紅椒粉

1湯匙 歐芹碎

步驟:

使用「4D熱風」模式將焗爐預熱至200°C。

將帝王蟹蟹腳切成短段，然後切開(打直切開，露出蟹肉)

用打蛋器攪拌放軟的牛油，加入檸檬汁、士拉差醬和糖。攪拌均勻至呈光滑狀。

用小匙羹在蟹腳塗上牛油，再灑上煙燻甜紅椒粉。

將蟹腳放在焗盤上，放入焗爐第2層。焗5分鐘。

從焗爐取出蟹腳，灑上歐芹碎。

設定程序:

將焗盤放入焗爐第2層，使用「4D熱風」模式，以200°C焗5分鐘。

4D熱風



BOSCH

Developed with



SEAFOODFRIDAY

Invented for life