

芝士焗蠔



A Cooperation of



BOSCH



SEAFOODFRIDAY

Invented for life

芝士焗蠔



材料：

100 克 煮熟的菠菜 (瀝乾水分)

醃漬烤紅辣椒

粗鹽

12 顆 新鮮生蠔

150 克 已磨碎的芝士絲

步驟：

1. 將菠菜和紅辣椒切碎。
2. 在焗盤上鋪上一層粗鹽。將蠔去殼並留在半殼上。
3. 用 4D 熱風 將蒸焗爐預熱至 200C。
4. 在生蠔上撒上菠菜和紅辣椒。
5. 蓋上芝士，在蒸焗爐內以4D 熱風烘焗3 - 5 分鐘，直到芝士呈金黃色。
6. 立即上桌。

設定程序：

4D 熱風 200°C
烹調時間: 3 - 5分鐘

4D 熱風

A Cooperation of



BOSCH



SEAFOODFRIDAY

Invented for life