



粉紅花都玫瑰麵

2~3人
粉紅花都玫瑰麵



桂冠奶油明太子義大利細麵



鮭魚卵1大匙、海膽一片、法國麵包2薄片(裝飾)、燻鮭魚1片、紅黃椒各20g、紫洋蔥10g、食用花適量/茴香適量/粉紅香檳1/2杯(裝飾用)

步驟說明



步驟 1

洋蔥、甜椒切丁，法國麵包切片烤至金黃。



步驟 2

爆香洋蔥、甜椒，並且加入粉紅香檳、桂冠奶油明太子義大利麵一起拌炒。



步驟 3

將義大利麵盛盤以後，放上魚卵、海膽、鮭魚，並且加以裝飾。