



馬鈴薯海鮮餅 2~3人

馬鈴薯海鮮餅



桂冠起司海鮮飯



海鮮起士飯1/4盒、馬鈴薯約200g、綠花椰菜3小朵、洋蔥碎20g、原味優格1小罐、茴香30g、麵粉少許

步驟說明



步驟 1

食材準備



步驟 2

馬鈴薯蒸熟、花椰菜與起士飯蒸熱、拌均壓泥。



步驟 3

加入洋蔥碎塑型沾粉煎至金黃，並將優格與茴香碎拌成醬汁。