



焗烤沙拉小鹹派 6人份

運用家中常備的吐司和沙拉，就可輕鬆變化出令人驚豔的派對小點。



桂冠沙拉100g



吐司6片、蘑菇8朵、洋蔥1/4顆、紅甜椒1/4顆



【調和蛋液】雞蛋1顆、鮮奶70ml、鮮奶油20g、鹽巴適量、黑胡椒適量

步驟說明



步驟 1

備妥各項食材，將蘑菇、洋蔥、紅甜椒食材切成丁作為餡料。



步驟 2

將吐司用碗壓出圓形模，再以麵棍擀平，放入模型烤盤塑形成容器狀（亦可用蛋糕杯替代）。



步驟 3

將餡料切丁以適量鹽調味炒至約8分熟，放入吐司模型裡，淋上混合好的蛋液至7分滿，擠上桂冠沙拉，烤箱預熱200度，烤約15分鐘即完成。

小撇步

1. 將吐司擀平取代派皮，省時又方便。2. 用沙拉直接替代乳酪絲，不僅可烘烤出類似焗烤色澤，還可使食材更濕潤滑順。