



魔法料理-滑嫩無限歐姆蛋 1~2人份

蛋汁裡加入沙拉醬除了讓歐姆蛋更加滑嫩之外，還能取代調味料，千島沙拉酸甜的口感讓歐姆蛋更好吃又不膩口。

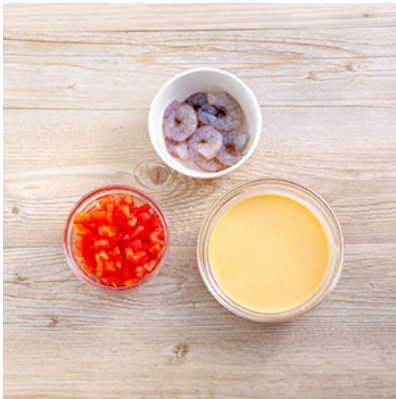


桂冠千島沙拉



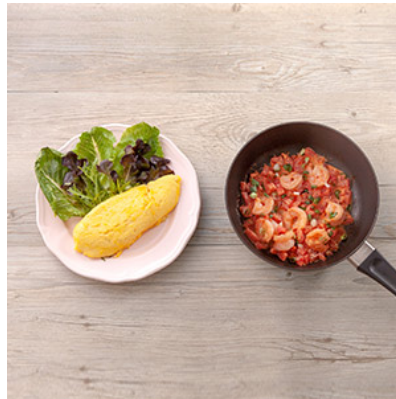
雞蛋3顆、牛奶60cc、蝦仁8尾、大番茄1顆、蔥花少許、生菜3片

步驟說明



步驟 1

番茄去皮去籽切細丁，雞蛋加入1大匙千島沙拉、牛奶拌勻為蛋液。中小火熱油鍋後，倒入蛋汁攪拌為蓬鬆狀，邊緣有點凝固先熄火，捲起來起鍋放生菜上。



步驟 2

中小火將蝦仁炒至半熟，放入番茄丁、1大匙千島沙拉，拌炒均勻，搭配歐姆蛋、灑上蔥花即可。