



日式什錦煎 4人份

用沙拉聰明取代瓶瓶罐罐調味料，輕鬆混和所有食材，是道大人孩子都愛，一口接一口停不下來的喇嘴點心。



桂冠魚卵卷、桂冠沙拉100g



桂冠魚卵卷半盒、桂冠原味沙拉醬半條、冷凍毛豆5大匙、麵粉3大匙



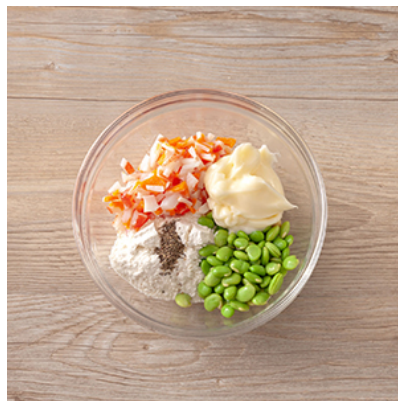
黑胡椒粉1/4匙

步驟說明



步驟 1

將所有食材備齊。



步驟 2

把魚卵捲切碎，加入所有材料、調味拌均勻。



步驟 3

將食材用湯匙舀入油鍋中，稍微壓扁平較快熟，煎至二面金黃即可食用。