



當歸麻油蛋湯圓 1人份

滋補作法，天寒時節暖心更暖胃。



桂冠鮮肉湯圓

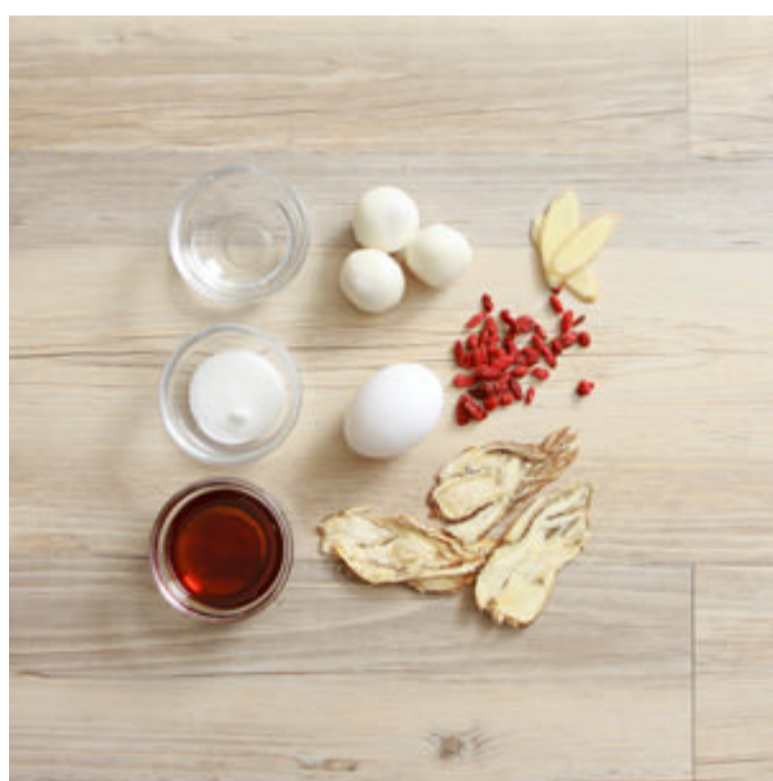


當歸材半帖、蛋1個、老薑3片、米酒1瓶、枸杞適量、水適量



黑麻油半碗、鹽少許、糖少許

步驟說明



步驟 1

擇取適量的桂冠鮮肉湯圓搭配建議外加食材。



步驟 2

熱鍋用黑麻油先爆香老薑，打入蛋煎成荷包蛋。



步驟 3

加入米酒及水、當歸材、調味料煮開。起鍋前加入煮好的湯圓即可。