



溫泉蛋湯圓 1人份

雪白中帶著橙黃的溫泉蛋，用軟滑鮮嫩提出鮮肉湯圓的肉香，搭配著吸附湯汁的麵線，簡簡單單、輕輕鬆鬆變出和風湯圓麵線！



桂冠鮮肉湯圓



土雞蛋、太白粉、麵線、蔥花



日式醬油

步驟說明



步驟 1

太白粉加水調均備用，燒一鍋水，煮開後立即關火，倒入太白粉水攪勻，將冰過的土雞蛋輕滑放入，靜置15分鐘即完成溫泉蛋。



步驟 2

最後將湯圓與麵線分別煮熟，將煮好的麵線、湯圓及溫泉蛋放入碗內，倒入日式醬油、撒上蔥花就好了。

小撇步

記得讓溫泉蛋液流出來一起吃，滑順暖口，超好吃！