



## 沙拉火腿可樂餅 6人份

馬鈴薯與桂冠沙拉結合，搭配火腿、洋蔥與玉米粒的鹹甜香，再淋上沙拉，做出外脆內軟的絕佳口感。



桂冠沙拉



火腿丁 50g、甜玉米粒 50g、洋蔥丁 100g、馬鈴薯 2 個、動物性鮮奶油 80cc、蛋 2 顆（打成蛋液）、低筋麵粉 100g、麵包粉 100g



鹽巴 1 小匙

### 步驟說明



#### 步驟 1

馬鈴薯去皮切塊放入水中煮熟取出搗成泥後拌入火腿丁、甜玉米粒、洋蔥丁與鹽。



#### 步驟 2

加入桂冠沙拉攪拌均勻後取出 40 公克大小球狀，依序沾裹麵粉、蛋汁、麵包粉。



#### 步驟 3

放入鍋中溫度 140 度中火炸至外表呈金黃色取出即完成。

### 小撇步

可樂餅加入沙拉醬可增添滑順口感與香氣。