



泡菜起司焗福州丸 2人份

烤丸子香、蘆筍清甜、起司濃郁、泡菜香辣，所有味道在嘴裡彈跳！



桂冠福州丸



起司片1片、韓式泡菜適量、蘆筍、黑白芝麻少許

步驟說明



步驟 1

桂冠福州丸退冰備用、將蘆筍切適當長度、將起司片切適當的大小。



步驟 2

將解凍的福州丸，放上韓式泡菜及蘆筍。以中火約烤5分鐘，蓋上1/8片起司片，繼續燒烤至融合為一，再撒上黑白芝麻即可。

小撇步

放入烤箱烤8分鐘也可以。