

芋絲兔子烘蛋



需準備材料

芋頭	紅蘿蔔
洋蔥	蛋
豆漿	油
鹽	白胡椒粉

▲ 餡料可自行調整搭配

作法

1. 將芋頭和紅蘿蔔削皮後刨或切成絲，洋蔥切碎備用。
(建議先將食材炒過或加熱以去除多餘水分)
2. 打蛋液，加入豆漿及少許鹽混和均勻備用。
(豆漿也可以換成清水、牛奶或是高湯)
3. 起油鍋，中火炒香洋蔥，放入芋頭絲略炒，再加入紅蘿蔔絲和鹽、白胡椒粉炒香。
4. 同鍋倒入蛋液，用筷子輕輕攪動蛋液，將料平均分散。
5. 加蓋將蛋液悶上層變白後翻面續煎到焦香，如油不夠可由鍋緣加一些油。
6. 完成後可將鍋子慢慢滑動將烘蛋盛盤。

