

亚洲风格菌菇蛋卷

蛋卷内包裹着鲜美的金平菇和粉紅耗菇。

准备时间：15 分钟

烹饪时间：15 分钟

分量：4-5 人份

材料

- 3 个鸡蛋*, 稍微打散备用
- 80g 金平菇*
- 60g 粉紅耗菇*
- 60g 豆芽*
- 1 条青葱 (分开白色和青色部分)
- 1/2 条鸡肉肠, 切片备用
- 1/2 汤匙泡菜, 切碎备用
- 1/8 茶匙黑胡椒粉
- 1.5 茶匙耗油
- 1/4 茶匙盐

酱料

- 2 汤匙蛋黄酱
- 1 茶匙青柠汁



*本地农鲜产品

做法

1. 用中高火将煎锅烧热，加入金平菇和粉紅耗菇翻炒两至三分钟直至微金黄与香味四溢，加入鸡肉肠继续翻炒一至两分钟。依次加入盐、黑胡椒粉约 30 秒后、豆芽和青葱翻炒后加入耗油调味。翻炒多 30 秒后盛出，加入泡菜搅拌均匀。
2. 锅中加入一大勺油加热，待油温高时，加入提前打散的鸡蛋。当蛋饼边缘冒泡时快速甩锅翻面。
3. 勿用锅铲搅拌，转至中小火把蛋饼煎熟至金黄，倒入菌菇馅料后包起来形成蛋卷。加入少量水份微蒸十秒。
4. 盛出蛋卷稍微修饰边缘即可享用!

贴士: 不加油的情况下干炒蘑菇别有一番风味。可用金源菇取代金平菇和粉紅耗菇。