



VICTORINOX

食材(1份) 奄列

- 3 隻雞蛋
- 20 克牛油
- 鹽
- 胡椒

- 20 克菠菜葉
- 10 克烤松子
- 30 克菲達芝士碎
- 5 克刁草(摘好)
- 20 克洋蔥圈
- 60 克煙三文魚(切片)
- 1 塊餅皮(直徑 28 至 30 厘米)

奄列、菠菜、菲達芝士、煙三文魚、刁草捲餅 準備方法

1. 將蛋敲開，打蛋並調味。
2. 在不粘平底鍋加熱少許牛油，直至起泡。
3. 加蛋，用耐熱抹刀均勻地鋪開，再用中火煮至變實。
4. 加入菠菜葉、松子、菲達芝士、刁草、紅洋蔥圈。
5. 烤好餅皮，然後放上煮好的雞蛋及煙三文魚。
6. 牢牢地捲好捲餅，然後切半或整條奉上。