



VICTORINOX

1 人份配料 西式煎蛋卷

- 3 个鸡蛋
- 20 克黄油
- 食盐
- 胡椒粉
- 20 克菠菜叶
- 10 克烤松仁
- 30 克羊乳酪碎
- 5 克现摘茴香
- 20 克红洋葱圈
- 60 克烟熏三文鱼(切片)
- 1 张卷饼(直径 28-30 厘米)

将西式煎蛋卷、菠菜、羊乳酪、烟熏三文鱼和茴香卷在一起

制作方法

1. 鸡蛋打散，搅拌并调味。
2. 在不粘锅中加少许黄油加热至起泡。
3. 加入鸡蛋，使用耐热抹刀将蛋液摊匀，开中火至蛋液凝固。
4. 加入菠菜叶、松仁、羊乳酪、茴香和红洋葱圈。
5. 烤好卷饼，将做好的鸡蛋和烟熏鲑鱼放在上面。
6. 将饼卷紧，从中间切开或整个食用。

维氏瑞士军刀™
始创 1884