## 羊肚菌

# 煙薰芝士酥皮薄餅

吃麵皮薄餅多了,來塊酥皮薄餅帶點新鮮感。 這款Puff Pastry又薄又酥脆,用鮮羊肚菌、蔥絲及 菇片做餡(餡料可隨自己喜歡),用煙薰芝士焗到香 噴噴,不用半小時就可以吃,飽滿感及鮮美度不比 正常Pizza遜色,羊肚菌還帶來很好的咬口呢。

#### 材料:

鮮羊肚菌(切半) 50克 1塊 酥皮 洋蔥絲 130克 蘑菇片 100克 煙薰Mozarella芝士 40克 Mozarella芝士絲 30克 蒜蓉 3粒 雞蛋(打散) 15毫升 雪莉甜酒

數片

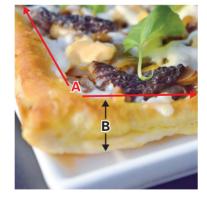
#### 調味:

鮮羅勒

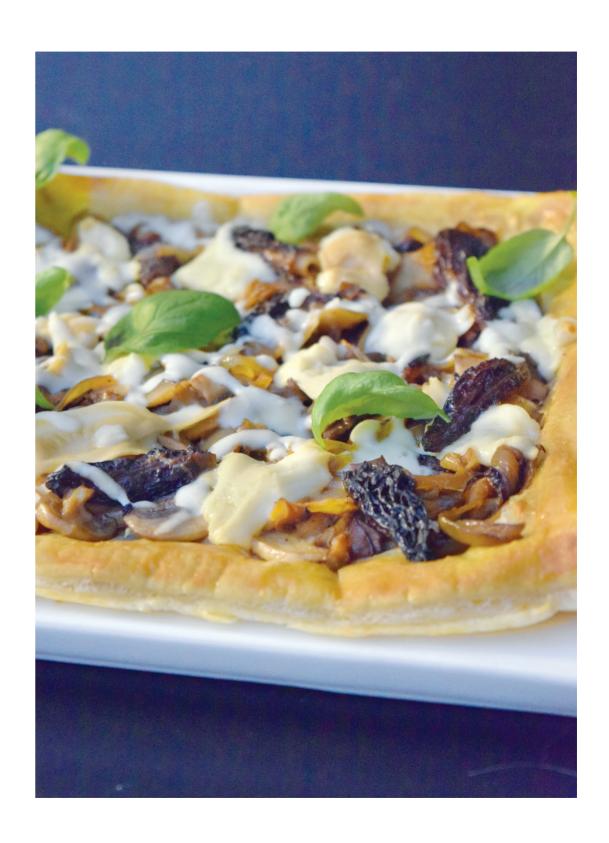
鹽、黑椒

### 做法:

- 1. 爆香油鑊,倒入洋蔥絲,轉中小火煮15分鐘。
- 2. 加入蒜蓉、蘑菇片煮2分鐘後轉中大火。
- 3. 放入羊肚菌及雪莉甜酒煮2分 鐘,下調味後盛起備用。
- 4. 酥皮邊緣入1吋位,用刀背輕輕沿四角劃一個方形。(見右圖A)
- 5. 整條1吋邊緣(見右圖B)掃上 蛋液,放入已預熱400度的 焗爐焗7分鐘。



- 6. 拿出平均鋪上炒熟的餡料及煙薰Mozarella芝士,再灑上 Mozarella芝士絲。
- 7. 放入焗爐焗7分鐘至金黃,放上鮮羅勒即可享用。



樂在明廚 | 16 | www.mingpaocanada.com/ 樂在明廚 | 17 | www.mingpaocanada.com/