

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
酥皮	1塊
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)	1隻
雪莉甜酒	15毫升
鮮羅勒	數片

調味：

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。

