

蒜蓉蒸扇貝



材料

扇貝 6-8 隻

蒸魚豉油 適量

混合蒜蓉 適量

鹽 適量

油 半碗

蔥花 適量

熟花生油 適量

做法

1. 煎盤內放 1 湯匙水，鋪上扇貝，每隻扇貝上再加上蒜蓉；
2. 在爐盤注入略低於底蒸架高度的清水；
3. 將底蒸架放進空氣炸鍋，煎盤放上面，加高蒸架，再把鋁蒸盤放於高層，按 195°C 蒸約 15 分鐘，選擇停止「旋轉」鍵；
4. 10 分鐘後，開蓋加上蒸魚豉油及花生油再蒸約 3 分鐘即可。

關聯產品：PCR1510 旋轉空氣炸鍋

PCR1500 3D 旋轉空氣炸鍋