

酥皮雞肉蘑菇粟米湯



材料

- 急凍酥皮 1塊
- 蛋黃 適量
- 牛油 1湯匙
- 麵粉 1湯匙
- 雞湯 1盒
- 忌廉 200ml
- 粟米粒 1碗
- 蘑菇 10-12粒
- 洋蔥 1/2個
- 雞肉粒 150g

調味料

- 鹽 適量
- 黑椒 適量

做法

1. 燒熱鍋，小火加入牛油炒洋蔥至金黃色，加入雞肉炒勻，再加入粟米粒及蘑菇炒香；
2. 在鍋內小火加入牛油，牛油溶化後加入麵粉炒勻；
3. 加入炒好的材料拌勻，再加入雞湯煲沸；
4. 加入忌廉煲沸，加入鹽及黑椒調味；

5. 將湯倒入焗杯，在杯面鋪上一塊酥皮，掃上蛋黃
6. 放入已預熱的空氣炸鍋，180°C 焗 10-15 分鐘至金黃色即可。

關聯產品：PCR1500 3D 旋轉空氣炸鍋
PCR1200 旋轉烤焗寶