

香草蒜蓉焗螺肉



材料

- 急凍翡翠螺 8 隻
- 雞上湯 200 克
- 芫茜 40 克
- 乾蔥 2 粒
- 蒜頭 1/4 個

調味料

- 鹽 1/2 茶匙

做法

1. 把翡翠螺解凍，洗淨；
2. 乾蔥、芫茜、蒜頭切碎；
3. 快速智能煲按「烤焗」鍵，燒熱 2 湯匙油，爆香乾蔥芫茜和蒜頭；
4. 下調味料及翡翠螺拌勻；
5. 注入 200 克上湯，鎖好煲蓋；
6. 待煮食過程完成，保溫燈亮起後，切勿立即打開煲蓋，焗 15 分鐘，即可。

關聯產品：PCA500 飯至尊 PC5800/6800 時尚寶