

《香草芝士焗生蠔食譜》

材料：

生蠔 6 隻

薯仔 180 克

紫洋蔥 60 克(切碎)

鮮奶 50 克

有鹽牛油 12 克

乾香草碎半茶匙

芝士碎適量



白汁材料：

有鹽牛油 20 克

麵粉 2 湯匙

鮮奶 80 克

清水 120 克

淡忌廉 40 克

鹽 1/4 茶匙

糖 1/4 茶匙

做法：

1) 蠔肉汆水 10 秒，盛起，放回蠔殼內，蠔殼下放上粗鹽，目的是固定蠔殼，備用。



2) 燒熱鑊下牛油 1 茶匙，炒香洋蔥碎，盛起，備用。



3) 薯仔焗至軟身，壓成薯蓉，加入鮮奶及牛油，最後加入洋蔥碎拌勻，備用。



4)白汁製作方法:燒熱鑊下牛油，待牛油完全溶化，下麵粉炒勻，順序加入鮮奶、清水、淡忌廉鹽及糖，須不停攪拌至沒有粉粒，待汁料變得濃稠，放涼備用。



5)蠔肉順序加入白汁、薯蓉、芝士碎，最後灑上乾香草碎。



6)東芝水波爐選用 convection(石窯烘烤功能)，將蠔放入已預熱達 200 度之水波爐內，烤焗約 12-15 分鐘即成。

