

臺灣藜薑黃玉子燒

材料 / 數量

臺灣藜 10公克
蛋 4顆

調味料

鮮奶 80毫升
味醂 15毫升
鹽 3公克
薑黃 1匙(約1/3公克)

製作方法

1. 臺灣藜洗淨加少許水量(約20毫升)入電鍋蒸熟，外鍋約半杯水，跳起後待冷卻時，將臺灣藜用筷子鬆開(勿成糰狀)備用。
2. 蛋打均勻後加入臺灣藜，入鍋煎熟即可。

