

殿軍

台中市農會
西安里家政班

菇菇餅

參賽人
巫宛儒、黃貴蘭

材料

杏鮑菇	150公克
洋菇末	50公克
絞肉	300公克
洋蔥末	50公克
蒜末	1大匙
馬鈴薯	2個
鮮奶油	50公克
紅、黃甜椒	各2個

調味料

鹽	少許
胡椒粉	少許
起司粉	少許



作法

- 1 馬鈴薯2個蒸熟壓泥。
- 2 絞肉加入杏鮑菇末拌勻煎成肉餅。
- 3 洋蔥、蒜末加入洋菇末炒香再加入鮮奶油、薯泥及調味料拌勻。
- 4 紅、黃甜椒切圓圈狀煎熟，再將肉餅和薯泥球組合起來放於彩椒上即成。

