

殿軍

潭子鄉農會
田媽媽九個果子庭園料理

焗烤菇薯

參賽人
張文利、張志聿

材料

杏鮑菇	300公克
素火腿	100公克
雙色甜椒	150公克
甜豆	50公克
香菇	50公克
洋菇	50公克
馬鈴薯	300公克

調味料

起司絲	300公克
起司粉	50公克
鮮奶油	30公克
鹽	5公克
奶油	15公克

作法

- 1 將馬鈴薯蒸熟搗泥備用。
- 2 杏鮑菇、香菇、洋菇、素火腿切片，用油爆香。
- 3 甜豆川燙、甜椒切丁備用。
- 4 將作法2食材、甜豆及調味料拌入馬鈴薯泥，再將杏鮑菇片、甜椒丁、起司絲排上，入烤箱烤至表面金黃即可。

