

菜名：繽紛海味洋芋泥



材料：(四人份)

食材名	份量
馬鈴薯	220 公克
海帶	120 公克
洋蔥	64 公克
素火腿	20 公克
紅椒	16 公克
洗選雞蛋	92 公克
核桃	12 公克
椰奶	40 c. c
鹽巴	少許

做法：

1. 馬鈴薯去皮切塊，和洗選雞蛋一起蒸熟。
2. 海帶燙熟，加入米酒去腥。
3. 洋蔥、素火腿、紅椒洗淨後切丁。
4. 起油鍋炒洋蔥、依序放入馬鈴薯、海帶、素火腿，並加入椰奶、香菇粉調味後起鍋。
5. 最後拌入紅椒、水煮蛋，並灑上核桃即完成。