

菜飯煎餅

份量：4人份

材料：

五穀飯.....2碗
高麗菜絲.....100g
紅蘿蔔絲.....80g
金針菇(切段長).....1把
玉米粒.....100g
芹菜末.....40g

調味料：

雞蛋.....2個
太白粉.....4大匙
鹽.....適量
胡椒粉.....適量

食用沾醬：

甜辣醬或是泰式酸甜醬.....適量



步驟一：
將所有材料與調味料，放入大盆中混合均勻，備用



步驟二
熱油鍋，以湯匙取適量做法1的材料，放入鍋中邊煎邊用鍋鏟整成圓餅狀，並煎至兩面呈金黃色，即完成。食用時可沾裹甜辣醬，或是泰式酸甜醬

小米桶的貼心建議

◎配料蔬菜可自由變化，比如：馬鈴薯、韭菜、蔥、香菜，或是加入火腿絲、蟹肉棒