

步驟

1. 把兩隻雞蛋打勻備用。
2. 把香腸、洋葱、紅蘿蔔和芝士切粒備用。
3. 預熱平底鍋後抹油，加入香腸粒、紅蘿蔔粒和洋葱粒炒香後盛起，待變涼後放進打勻的蛋液內輕輕攪勻。



4. 再預熱平底鍋後抹油，加入1/3的蛋液，約八成熟時加入芝士碎，之後把蛋皮卷至平底鍋上方。



5. 於下方倒入新的蛋液，輕托起蛋皮，讓新的蛋液滲至蛋卷下方，使新蛋液和上方蛋卷黏連在一起。

6. 新蛋液八成熟時再加入芝士碎，把上方蛋卷跟新蛋皮捲在一起。重複以上步驟直至蛋液用完。



簡單美味

流心芝士蛋卷

突然來了客人，要加餸？  
或是突然想吃宵夜，但也不想再吃即食麵？

打開雪櫃，必備的相信多數都是雞蛋。想隨手做一個雞蛋菜式，但又不想隨便做個炒蛋，可以嘗試做這款流心芝士蛋卷。



材料

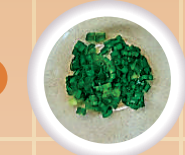
雞蛋  
4隻



芝士  
2片



蔥花/香草  
少許



香腸  
2條



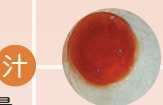
紅蘿蔔  
20g



洋葱  
20g



茄汁  
適量



小貼士

- 打開雪櫃，隨手想做這個芝士蛋卷，亦可利用雪櫃內僅餘的其他材料，例如煙肉、蟹籽、青瓜、青椒、紅椒或紫菜等等，加入不同的材料，就能做出不同風味的芝士蛋卷。

作者

Mei So



愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，享受當中的小確幸！