

## 嫩煎「可尔必思」猪里脊

入口即化又带着少许甜味。我家西式菜单上的新贵。

### 主要材料

猪里脊肉  
鸡蛋  
「可尔必思」



| 材料名         | 2人份所需材料         |
|-------------|-----------------|
| 猪里脊肉(切块 2块) | 200g(100g/1人份)  |
| 盐           | 少许              |
| 胡椒          | 少许              |
| A小麦粉        | 适量              |
| A鸡蛋         | 1个              |
| A「可尔必思」     | 15cc(1大匙)       |
| 芝士粉         | 6g(1大匙)         |
| 色拉油         | 6g(1/2大匙)       |
| 生菜          | 60g(30g/1人份)    |
| 番茄(切成半月形)   | 1/2个(黄瓜(斜切成薄片)) |
| 番茄酱         | 10g             |

### 制作方法

- 1 猪里脊肉用盐和胡椒进行调味，沾上小麦粉。
- 2 把(A)放进碗中充分搅拌之后放入(1)，再加入打好的鸡蛋拌匀。
- 3 在平底锅中加入色拉油预热，把猪里脊充分沾取(2)的鸡蛋液。放入平底锅，煎到浅咖啡色。
- 4 在烤盆上铺上锡纸，放入(3)。在温度180℃下，烘烤7~8分钟，直到肉完全熟。
- 5 把(4)装盘，加上番茄酱，点缀生菜、黄瓜和番茄。