



19 樂在其中

食譜製作：賴柳枝、陳睿驊

材 料



芭樂600公克、雞肉 100公克、豬肉100公克、地瓜300公克、
梅子2顆、蕃茄50公克、乳酪絲100公克

調 味 料



沙拉醬2湯匙、黑胡椒粉1茶匙

做 法



1. 芭樂去籽，蕃茄、梅子切丁。地瓜去皮，切成1公分厚的地瓜片，蒸熟後備用。
2. 雞肉、豬肉切丁略炒。
3. 將芭樂丁及蕃茄丁及豬肉用少許鹽及黑胡椒粉拌勻。
4. 將芭樂丁及梅子丁及雞肉用少許鹽及黑胡椒粉拌勻。
5. 地瓜片抹上沙拉醬，分別放上3、4並鋪上乳酪絲，烤成金黃色即可。