

23 奶香嫩雞

食譜製作：薛鳳姬、汪珊美

材
料



雞柳或腿仁300公克、牛奶1杯、洋菇（罐頭）1/2杯、蛋黃1粒
、紅甜椒1/4粒、洋蔥50公克



調
味
料

油2湯匙、麵粉1.5湯匙、鹽1/4茶匙、胡椒粉少許



做
法

1. 雞柳（或腿仁）切大丁、洋菇切薄片、紅甜椒切碎、洋蔥切細丁備用。
2. 將油溶解，炒香洋蔥，加雞肉同炒至半熟，加麵粉、甜椒、鹽、胡椒粉及洋菇混合拌炒，徐徐加牛奶煮至濃稠。
3. 取一部份2.料在蛋黃裏混合，然後倒回鍋內同煮（要邊煮邊攪動），待雞肉全熟即可熄火。
4. 供應時可放在餅乾上或吐司上吃，也可以萵苣包裹。

