

纽约百吉饼

🕒 20 分钟

👤 中等

工具

削皮器、小刀、烤盘、煎锅、Nespresso玻璃杯

推荐使用的 **NESPRESSO**
咖啡



配料

罂粟籽培果1个

煎蛋1个

整只牛油果切片

蘑菇200g

樱桃番茄200g

辣椒酱1茶匙

甘薯3个

迷迭香1枝

橄榄油

柠檬汁

灵感



如何完成这个食谱？

- 烤箱预热至180摄氏度。
- 甘薯去皮后切成薄片。
- 将甘薯片置于烤盘中,洒上橄榄油和迷迭香。
- 将甘薯片烤至酥脆,约20分钟翻面一次。
- 蘑菇切片。
- 中火加热橄榄油,慢炒蘑菇片。加入适量的盐和迷迭香,炒至蘑菇呈现浅棕金黄色。
- 中火加热橄榄油,倒入所有樱桃番茄进行翻炒。加入辣椒酱。
- 煎一个鸡蛋。根据口味添加少许盐和胡椒。
- 将百吉饼切成两半,略加烘培。
- 将百吉饼和煎蛋摆盘,配上蘑菇、番茄和牛油果,挤入少许柠檬汁。