

蒜香薯角卷



蒜香薯角卷

- 1.将鲜奶油与橄榄油混合，以盐和胡椒调味。
- 2.将混合酱涂抹在卷上。
- 3.按包装上的说明准备 Aviko 蒜香薯角。
- 4.卷起蒜香薯角卷，一侧折起，以确保内馅不会掉出来。

小贴士

加入一些烤红甜椒，添加一丝甜味，或包在铝箔里，成为一款外带小吃。

配料

- 1 千克 Aviko 蒜香薯角
- 10 张大卷皮
- 2 根黄瓜，先纵向切成片，再切成 5 毫米的薄片
- 2 个红洋葱，去皮，切成薄型的半圈
- 400 毫升鲜奶油或酸奶油
- 4 汤匙橄榄油
- 盐和现磨黑胡椒



分享马铃薯的美味