

番茄沙司薯角配阔恩素肉和奶酪



配料

- 60 毫升植物油
- 1 千克 Aviko 原味薯角
- 400 克阔恩素肉切丁
- 100 克青椒，切成小块
- 100 克红椒，切成小块
- 200 克（罐头）切碎的番茄
- 60 毫升番茄沙司
- 200 克减脂淡味切达奶酪

番茄沙司薯角配阔恩素肉和奶酪

1. 在 200°C 的烤盘中倒入油加热。
2. 加入 Aviko 薯角，充分裹上油。
3. 将薯角烤 40 分钟，直至酥脆。
4. 加入甜椒和阔恩素肉，再烤 8-10 分钟。
5. 最后加入切碎的番茄，洒上磨碎的切达奶酪，再淋上番茄沙司。
6. 重新放回烤箱，直至奶酪完全融化。

小贴士

番茄沙司薯角是理想的外卖或外带选择。



分享马铃薯的美味