

## 加入创新元素的三明治！



### 配料

#### 黄金三角薯饼层

- 20 个 Aviko三角薯饼
- 20 片奶油小生菜
- 3 把奶油小生菜
- 20 片五花培根
- 5 个欧防风
- 欧芹

#### 番茄和肉桂酱

- 400 克（罐头）切碎的番茄
- 1 汤匙橄榄油
- 25 克黄油
- 1 瓣大蒜，切成薄片
- 1 茶匙肉桂粉
- 25 克砂糖
- 海盐和黑胡椒

## 加入创新元素的三明治！

### 准备黄金三角薯饼层

1. 将五花培根烤至酥脆。
2. 欧防风削皮，切成大块。
3. 用液体黄油煎欧防风块，以盐和胡椒调味。
4. 将每把奶油小生菜切成 6 片，洒少许油烤。

### 准备番茄和肉桂酱

5. 将黄油和橄榄油加热。
6. 加入肉桂，然后再加入番茄和糖。
7. 慢煮 45 分钟，直至大部分汁水蒸发，呈浓厚质感。
8. 舀入罐中或真空包装袋中，并保持冷藏。
9. 按包装上的说明准备 Aviko三角薯饼，并用厨房用纸沥干。
10. 将食材层层堆放，先从三角薯饼开始。涂抹番茄酱，加入生菜，再放一层欧防风、烤过的奶油小生菜、五花培根。用欧芹点缀，再加上第二块三角薯饼。
11. 串上烤肉棒，层层堆放整齐的 BLT 三角薯饼就制成了。



分享马铃薯的美味