

加入创新元素的三明治！



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。

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



- 芝士碎
- 海盐和黑胡椒

分享马铃薯的美味