

酥皮焗蠔蓋

譚鄭瑛玲著

材料：	生食鮮細蠔	6 隻
	酥皮 Puff pastry	1 盒
	煙肉	1 片, 切粒
	煮熟薯茸	1/2 量杯
	洋蔥, 切粒	1/4 量杯
	雞蛋	1 只 (掃面用)
調味：	蒜粉	1/8 茶匙
	洋蔥粉	1/8 茶匙
	糖	1/2 茶匙
	鹽	1/4 茶匙
醃料：	羌汁, 酒	各 1 茶匙
	鹽, 胡椒粉	各 1/4 茶匙

- 做法：
1. 撬去生蠔上蓋, 取出蠔肉, 洗去泥污, 吸乾水, 加入醃料, 拌勻。
 2. 熱鑊落油 1 湯匙, 炒煙肉, 加入洋蔥, 炒片刻, 再加入薯茸及調味品, 炒勻, 撈出放入蠔殼中, 再放上蠔肉。
 3. 碾薄酥皮, 剪成蠔蓋大小, 鋪在蠔肉上, 再掃上蛋液, 放進 400F 之焗爐內, 焗約 30 分鐘至表面呈金黃色, 即可供食。