

## 大廚師 3.24 – 三色蛋

### 材料:

鴨蛋	2 顆
皮蛋	2 顆
雞蛋	4 顆
洋生菜	
高麗菜	
沙拉醬. 千島醬	少許
鹽	少許

### 做法:

- 洋生菜 . 高麗菜 切絲 泡冰水
- 把鴨蛋. 皮蛋 切片
- 平均鋪在略有深度的鋁製或玻璃容器裡
- 將 4 顆雞蛋打勻
- 將蛋汁倒入 已鋪好鴨蛋. 皮蛋的容器內
- 蒸約 25-30 分鐘 讓蛋汁凝固即可  
(蒸的時候 電鍋和蒸籠的外鍋可放多一點水 蒸籠不要蓋緊 留些空隙)
- 蒸好後 待涼切片