



奶汁烤芋头

秋

芋头加入酱料加以焗烤的料理



原料（4人份）

芋头	250g
洋葱	1个（中等）
盐、胡椒	少许
小麦粉	4大匙(36g)
沙拉油	1大匙(12g)
培根	10片
欧芹	少许
牛奶	1杯(200ml)
黄油	1大匙(12g)
奶酪	100g

烹调方法

1. 芋头切成细条状，用冷水浸泡。
2. 培根与洋葱切细后用沙拉油炒，加盐和胡椒。放入芋头 1 后再继续炒。
3. 均匀地撒入小麦粉并倒入牛奶于 2 中，盖盖子后继续煮30到40秒，拌匀。
4. 在涂有黄油的容器内装满芋头，再放上奶酪，用烤箱（220度）烤约20分钟。烤好后添上切碎的欧芹。

烹调要点

- 趁热吃香滑可口，奶酪也配合得恰到好处。另外，变凉也很甘甜味。