

08.22 大廚師 Eileen - 蔥燒麻辣小洋芋 (小土豆)

材料:

小土豆

蔥、孜然、花椒、蒜瓣、乾辣椒粉、鹽

做法:

1. 將土豆刷洗乾淨, 連皮放入水中煮 約 15 分鐘 (用竹籤 可以 穿透即可)
2. 蔥、蒜切成細末
3. 花椒、孜然、辣椒 一起磨碎
4. 土豆取出 用刀背稍微壓破
5. 將土豆放入平底鍋用中小火雙面煎成金黃色 (一面約 5 分鐘)
6. 將蔥、蒜末、綜合香料、少許鹽 一起倒入鍋中