

芝士焗通粉

(Baked Cheese Macaroni)

材料：

通粉	125 克
芝士碎	25 克
忌廉磨菇湯	1/2 罐
火腿	2 片
磨菇	2 粒
洋蔥	1/2 個
牛油	10 克
香草	少許
清水	100 毫升

製法：

1. 預熱焗爐至 200°C。
2. 將通粉放滾水內煮 10~12 分鐘，隔水，放入玻璃盆。
3. 洋蔥、磨菇及火腿切粒。
4. 用慢火煮溶牛油，加入洋蔥，爆炒 1 分鐘。加入火腿及磨菇再炒 1 分鐘。加入忌廉磨菇湯拌勻，逐少加入清水，煮滾熄火。
5. 將以上材料放在玻璃盆內，面上灑上芝士碎及香草。放進焗爐內焗 15 分鐘。