

焗雞絲芝士意粉

譚鄭瑛玲著

材料：意大利粉	12 安士
雞肉	8 安士,切條
洋葱	1 個,切條
磨菇片	1/2 量杯
甘笋片	1/4 量杯
芝士	1 杯
洋芫茜乾	1 湯匙

白汁料：牛油	1 安士
麵粉	2 湯匙
奶	3/4 量杯
雞上湯	1/2 量杯
忌廉	2 湯匙
鹽	1/2 茶匙
糖	1 茶匙

- 做法：1. 意粉放滾水中煮二分鐘, 丕蓋焗 10 分鐘, 然後過冷水, 再瀝乾水份, 加入少許油, 鹽拌勻。
2. 用碟盛雞肉, 加入鮮露 2 茶匙, 糖 1 茶匙, 鹽 1/2 茶匙, 古月粉 1/4 茶匙, 撈勻待用。
3. 熱鑊落油 2 湯匙, 炒香洋葱, 加入雞肉炒熟, 再加入甘笋, 磨菇炒熟, 舀於意大利粉上。
4. 再熱鑊, 放下牛油, 慢火煮溶, 篩下麵粉煮滾, 加入上湯及奶, 煮成稠糊, 再加入忌廉, 鹽, 糖拌勻成白汁, 淋在雞絲上, 鋪上芝士, 放進 480F 度焗爐內, 焗至芝士溶, 取出灑上洋芫茜乾, 即可供食。