



# 法式奶酪烤 土豆玉米

## 用料

黄油1茶匙

蒜(切末)4瓣

土豆(去皮及切片)600克

牛奶2杯

鸡蛋1只

盐1/3茶匙

白胡椒粉1/4茶匙

干酪碎1/2杯

雄雞標玉米奶油425克1/2罐



## 准备工作

使用切菜器或切片器来切土豆。

用牛奶来煮白土豆两分钟。

之后，以黄油涂抹在烘焙盘上，以免烤土豆粘在盘边。撒上蒜末。

沥干土豆，保留这牛奶来做酱汁。

铺上一层土豆片，一层玉米，重复这样地铺上。

铺至3/4满。

## 酱汁

将之前用来煮白土豆的牛奶，连同鸡蛋、盐和白胡椒粉，在一个中型碗内搅拌。

当搅拌好后，便将这酱汁平均倒在土豆及玉米层上。

撒上埃曼塔尔干酪。

## 烘焙

预热烤箱为180度，将烘焙盘放入，烤至金黄色便可。大约需要25至30分钟。

## 上菜

要趁热享用 - 在端上前撒些香草作点缀。