

# 香烤蔬菜 芝士三文治



## 材料

---

聖安娜加奶全蛋排包	-----	2 片
生菜	-----	1 片
番茄	-----	2 片
芝士	-----	適量
牛油	-----	適量

## 製作方法

- 
1. 生菜及番茄洗淨及切好備用
  2. 將兩片排包的其中一面均勻塗抹軟化的牛油，塗抹牛油的一面向下放入熱鍋中
  3. 將芝士放在排包上，小火煎烤約 2 分鐘，排包底部焦黃及芝士融化後關火取出
  4. 將生菜及番茄片放在其中一塊烤好排包上（有芝士的一面向上）
  5. 蓋上另一塊排包（有芝士的一面向下），營養美味的三文治完成！
  6. 亦可以加入其他你喜愛的食材，要趁熱品嚐喔~