



B2 火腿釀墨西哥魷魚



材料

B 2 星級火腿 (切件)	1 罐
橄欖油	1 湯匙
青椒、黃椒、粟米	各 1 安士
魷魚(洗淨)	1 隻

做法

1. 燒熱橄欖油，快火炒 B 2 星級火腿、黃椒、青椒、粟米，炒脆後取出。
2. 將適量餡料釀入魷魚內，用竹籤封口。
3. 煎至金黃，待涼後切片。