




B2 火腿西班牙飯 (2 人分量)



材料

B 2 星級火腿(切件)	1 罐
橄欖油	2 湯匙
雞湯	8 安士
蕃茄膏	1 湯匙
洋葱及芹菜 (切碎)	各 1 / 2 杯
青椒 (切件)	半個
蕃茄(切粒)	半杯
秋葵(切粒)	12 條
蒜 (切碎)	2 大瓣
煮熟白飯	2 碗
CAJUN 調味粉	3 茶匙
辣椒汁	少量

做法

1. 用大鍋燒熱油，加 B 2 星級火腿、洋葱、蕃茄、青椒及蒜，炒至金黃。
2. 加 CAJUN 調味粉、秋葵及蕃茄膏，煮 1 分鐘。
3. 倒入雞湯及熟飯，蓋煮至乾身(約 3-5 分鐘)。
4. 以辣椒汁作調味，撒上蔥花裝飾。

滋味小貼士：可隨口味改用其他米飯品種，如：印度米，珍珠米等。