

# CHILLI CRAB SHAKSHUKA

## 辣椒螃蟹夏修卡



扫一扫，  
游览更多食谱！



### Cooking Instructions

#### 食材清单：

- |                     |      |
|---------------------|------|
| 1) 蟹肉               | 250克 |
| 2) 鸡蛋               | 3个   |
| 3) 土司               | 3片   |
| 4) 牛油               | 30克  |
| 5) 青灯笼椒 (切丁)        | 80克  |
| 6) 黄洋葱 (切丁)         | 130克 |
| 7) 蒜茸               | 50克  |
| 8) 罐头番茄             | 1罐   |
| 9) 爱·食·录。<br>辣椒螃蟹料包 | 1包   |

#### 烹饪步骤：

- 1) 将土司放入烤箱，烤至酥脆备用。
- 2) 冷锅下黄油，融化后加入蒜茸，黄洋葱，青灯笼椒爆香。
- 3) 加入爱·食·录。辣椒螃蟹酱料包，罐头番茄和蟹肉搅拌均匀。
- 4) 在酱汁中挖出3个洞，每个洞中打入1个鸡蛋。
- 5) 把锅放入烤箱内，烤5分钟。
- 6) 鸡蛋煮熟即可与土司享用。

#### 贴士：

可以配馒头或法式面包。  
爱·食·录。辣椒螃蟹料包  
可以使用其他地海鲜类比如  
鲜虾，龙虾，肉和意大利面。