

# 愛心蟹餅

## 材料

蟹肉	約 500 克	雞蛋	一隻
洋蔥 (切碎)	一湯匙	蛋黃	一個
蕃茜	一湯匙	忌廉	1/4 杯
麵包糠	1/4 杯	唸汁	一茶匙
檸檬	一個	牛油	數湯匙
蛋黃醬 (Tartar Sauce)	隨意	鹽	少許
Parmesan 芝士粉	少許 (可選用)	黑胡椒粉	少許

## 做法

- (1) 先把蟹蒸熟，待涼後放入雪櫃一至兩小時，再取出拆肉，然後把蟹肉用紙巾或乾布索乾備用；
- (2) 雞蛋、蛋黃與忌廉混合攪勻成忌廉醬，然後加入唸汁、洋蔥、蕃茜、鹽及胡椒粉調味；
- (3) 把蟹肉加入已經調好味的忌廉醬，輕輕攪勻；
- (4) 把麵包糠加入蟹肉內，亦可加芝士粉；
- (5) 拌勻後把蟹肉醬分成小部份，（可用圓形模具或湯匙把蟹肉分成不同形狀，亦可把雙手浸濕，舀一勺約比手掌小的蟹肉分量於掌中，捏成餅狀亦可）；
- (6) 用保鮮紙包好，並放入雪櫃數小時或過夜，以作定型之用；
- (7) 在焗盆上掃上牛油，蟹餅從雪櫃取出，把模具取走；
- (8) 然後在蟹餅上面，蘸上少許麵包糠，再把已經溶化的檸檬牛油（即加了少量檸檬汁的牛油）掃在蟹餅上；
- (9) 焗爐預熱至攝氏 180 度，放入蟹餅，烘 (bake) 約 15 分鐘，然後加高熱度烤 (broil) 數分鐘使蟹餅表面變脆；
- (10) 把蟹餅放在碟上，在蟹餅旁加上蛋黃醬 (Tartar Sauce) 和檸檬同食。

**小貼士：** 把已經蒸熟的蟹放入雪櫃一至兩小時，才取出拆肉，會較為容易。

