

## 新版菜脯蛋

@圣洁（活水福音教会, Naperville IL）

这道菜是从美式早餐 breakfast casserole 得的启发，大家都非常欢迎，极其容易，材料多一点、少一点不会差太多。若自家吃，要少做些份量，可依比例减少。

### 材料：

1. 蛋 30 个，打散、加两杯水调匀。
2. 干冬菇大的 15 朵（小的冬菇约 4 杯）泡软，若没有干冬菇，用普通超市买到的新鲜洋菇 2~3 磅也可。切丝备用。
3. 土豆 2 磅，削皮洗净，切丝，泡在水里备用。
4. 萝卜干 1 磅
5. 油葱酥
6. 葱 5 根，洗净，切碎
7. 油、盐、酱油膏



### 作法：

1. 用四分之一杯油，将冬菇丝炒至有香味或洋菇炒软。
2. 加入萝卜干继续炒香，加入土豆丝再炒几分钟，到土豆丝稍软即可。
3. 蛋汁依口味用盐调合后，将炒好的冬菇、萝卜干、土豆丝放入，均匀地放入 12x20x3 一次性的锡箔烤盘中（或用相等容量的烤盘，涂层油），撒上油葱酥。
4. 烤箱预热 350 度 F 后，烤 40 分钟。（每个烤箱温度稍有不同，请留意。）
5. 上桌前放上酱油膏、碎葱。