



天然味美 營養如鮮

Crab Cake

Serves 4

Prep Time: 15 min

Cook Time: 10 min

Time to Table: 25 min

Ingredients

2 cans (120 g each)	CLOVER LEAF® Chunk Crabmeat
50 g	onion (finely chopped)
50 g	carrot (finely chopped)
1	egg
2 tbsp	fresh cilantro (finely chopped)
2 tbsp	flour
2 tbsp	cooking oil
¼ cup	bread crumbs

Seasoning

A pinch	salt
A pinch	pepper



Preparation:

1. Drain crabmeat, shred with chopstick or fork.
2. Stir-fry onion and carrot until soft, set aside in a large bowl, combine with cilantro and crabmeat. Add beaten egg, flour, and bread crumbs, mix thoroughly. Add seasoning, shape mixture into patties.
3. Heat a shallow pan on high, add oil, and reduce heat to medium when it starts to shimmer. Add crab cake patties, pan-fry until golden brown on each side.

香煎蟹餅

4 人份量

準備時間：15 分鐘

烹調時間：10 分鐘

共需時間：25 分鐘

材料

2 罐 (每罐 120 克)	CLOVER LEAF® 蟹肉
50 克	洋蔥 (切粒)
50 克	胡蘿蔔 (切粒)
1 隻	蛋
2 湯匙	新鮮香菜 (切粒)
2 湯匙	麵粉
2 湯匙	食用油
¼ 杯	麵包糠

調味料

少許	鹽
少許	黑胡椒

做法

1. 把蟹肉瀝干水份，用筷子或叉撕開。
2. 炒軟洋蔥和胡蘿蔔，放在大碗裡，加入香菜、蟹肉攪拌，再放入拂好的雞蛋液、麵粉和麵包糠混和，下調味料，搓成餅狀。
3. 大火燒熱平底鍋，下油，當感到鍋有熱氣時，可以由大火調到中火，放入蟹餅，每面煎到金黃即成。