# 日式奶香土豆泥球

## 材料准备

1、土豆泥400g、胡萝卜、黄瓜、熟鸡蛋1个、黄油3g、淡奶油20g、沙拉酱15g、鱼子适量

## 制作步骤

①土豆去皮上锅蒸熟或者带皮煮熟，大约20min，煮到能够用筷子轻松插透即可，然后压碎过筛3次

②胡萝卜切成粒，过热水汆烫，黄瓜去芯切片，加薄盐，用纱布包起来去水，熟鸡蛋切成碎末

③在过筛的土豆泥中分次加入黄油、淡奶油、沙拉酱充分搅拌均匀，再加入胡萝卜粒、黄花片、鸡蛋碎搅拌，捏成球形后装盘，撒鱼子点缀即可。