

# 美味扁豆番茄吐司

准备时间: 10 分钟s

烹饪时间: 30 分钟s

份量: 2



- 所需食材

- 1/2 杯 扁豆 (干)
- 1/2 罐 (4 盎司) 番茄丁
- 2 片 面包
- 1/4 个 柠檬
- 盐和胡椒粉 适量

- 制备方法

1. 将扁豆用冷水冲洗干净，将 1-1/2 杯水与 1/2 杯扁豆混合。煮沸后转小火，炖煮约 25 分钟，直至扁豆变软。沥干多余的水分。将扁豆移至碗中，拌入番茄丁。
2. 烤面包片。将扁豆和番茄混合物舀在吐司上。在顶部挤少量柠檬汁以增加清爽风味。加入适量的盐和胡椒粉调味。

