

【杏鮑黑旋風】

食譜來源：毓秀私房醬



杏鮑菇切片煎熟，吃起來香嫩可口。
再搭配上帶有辣味的黑胡椒素肉醬，更是
好吃至極。

前菜、下飯皆宜。

材料：

杏鮑菇.....數條(大隻一點的吃起來比較有口感)



調味料：

毓秀私房醬_素瓜子肉醬.... 50g

香菇素蠔油..... 15g

黑胡椒粉(粗粒)..... 5~10g(視個人口味不同)

A1 醬或蕃茄醬..... 少許(約 5g，增加醬料的變化性)

【杏鮑黑旋風】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 將素瓜子肉醬、香菇素蠔油、黑胡粉、A1 或蕃茄醬，放入碗中攪拌均勻備用。

p. s: 要食用時，再將拌好的黑胡椒肉醬放入微波爐加熱。

(若家裡不使用微波爐，則放至鍋中炒熱也行.....熱的比較好吃)。

2. 將杏鮑菇切成圓型厚片(約1~2cm左右)，其中一面可略微切割，成品美觀有型。

3. 放入鍋中煎至表面呈金黃色



4. 杏鮑菇煎好後，放至廚房紙巾上吸油



5. 杏鮑菇片擺上盤子後，將黑胡椒肉醬略微加熱，鋪放在上面 即可食用~

