

【G肉飯】純素/五辛素

食譜來源：毓秀私房醬

先前還特別跑到嘉義「朝聖」一番，嚐嚙著名的純素「積若飯」，回來之後忍不住用咱們家的【麻油薑泥】來作一份…喔！好吃！



材料：

- (1) 杏鮑菇
- (2) 芹菜/香蔥 (素/五辛)、菜舖、紅蘿蔔

調味料：

- (1) 毓秀私房醬_麻油薑泥調味醬

作法：

- (1) 杏鮑菇切片後，烤約五分鐘，看見表面出水，就知道它熟了。
- (2) 將杏鮑菇切絲，直接拌麻油薑泥，擺上紅蘿蔔片/絲或丁及菜舖、最後加入芹菜或香蔥等作裝飾，就可以上桌囉~

