

【麻薑拌時蔬】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

1. 青花菜……………洗淨去皮
2. 玉米筍……………少許
3. 紅蘿蔔……………切片

調味料：

毓秀私房醬_麻油薑泥調味醬……………1 匙 (PS：視個人口味增減調味料份量。)

做法：

1. 先將麻油薑泥調味醬一匙，加熱開水三匙，拌勻備用。
2. 將青花菜、玉米筍、紅蘿蔔，置於滾水中川燙 2-3 分鐘後撈起，淋上上一步驟的醬汁後，拌勻，即可上桌。

