

## 【黑橄欖蘑菇麵】

食譜來源：毓秀私房醬



### 材料：

綠彩椒、紅彩椒……………各半顆切絲

杏鮑菇……………1-2 支切絲

西芹……………少許，切絲

海鹽……………少許

橄欖油……………(少許)

義大利麵……………取(1-2)人份入水中煮約 10 分鍾(水中放少許橄欖油及鹽)，煮好的麵須放冷水中浸泡後備用。

### 調味料：

毓秀私房醬\_黑橄欖蘑菇醬. . . . .(2 匙)



## 【黑橄欖蘑菇麵】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 鍋內放少許橄欖油用中火爆炒杏鮑菇



2. 陸續加入彩椒絲、西芹、黑橄欖蘑菇醬及少許鹽中火拌勻



3. 放入義大利麵以大火拌炒，即可起鍋。



註：可灑上少許起士粉，風味大不同。或再加入百靈菇、對切的小番茄、及九層塔，讓義大利麵看來更豐富又多彩。