

鮮蔬乳酪菇菇艇



需準備材料

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

濕香菇	拔絲起士
豌豆莢	濕木耳
洋蔥	無鹽奶油
鹽	黑胡椒粒
百里香葉	

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



作法

1. 食材洗淨瀝乾，濕香菇去梗留傘蓋，豌豆莢、木耳和洋蔥切細末備用。
2. 加熱平底鍋，熱鍋後轉中小火，將香菇傘蓋頂部朝下排列於鍋中，蓋乾煎約 10 分鐘，香菇稍微軟化皺縮即可。
3. 取出香菇，傘朝上置於鐵盤備用；原鍋加入無鹽奶油使其完全融化，後加入洋蔥末炒軟。
4. 加入碎豌豆、濕木耳及調味料一同炒熟。
5. 將餡料平均舀入香菇傘蓋。
6. 把拔絲起士均勻鋪在餡料上，用噴槍將起士烤至融化即可擺盤上桌。
(也可以送進烤箱，用上火 220 度烤 10 分鐘)

