

【蕃茄鮮蔬小點心】

食譜來源：毓秀私房醬



麵包小點心，肚子有點餓時，可以拿來當心吃。

可準備各種蔬菜自己拌來食用，美味又爽口，健康滿點。

材料：

杏鮑菇..... 1 條(量可以增加)

青、紅、黃椒..... 半塊

法國麵包..... 半條

p. s: 若不喜歡青椒類，也可用小黃瓜、蕃茄等來取代

調味料：

毓秀私房醬_義式拿坡里抹醬... 80g

鹽、胡椒..... 少許

【蕃茄鮮蔬小點心】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 將蔬菜、杏鮑菇切丁備用。



2. 將杏鮑菇丁放入鍋中炒熟，灑點少許鹽、黑胡椒，放至旁邊備用。



2. 將切丁的蔬菜放入鍋中炒熟，加入義式拿坡里抹醬、少許鹽巴後，攪拌均勻。

3. 放入已炒好的杏鮑菇，略微攪拌即可。



4. 將法國麵包切成薄片，淋上些許橄欖油，放入烤箱烤 2~3 分鐘即可。

5. 將炒好的蔬菜，放上烤過的麵包後即可食用~

