

【香蒜義大利麵】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

綠椒、紅彩椒……………各半顆切絲

杏鮑菇……………1-2 支切絲

橄欖油……………少許

海鹽……………少許

意大利麵……………取（1-2）人份入水中煮約 10 分鐘（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_香草辣蒜. (1 匙)



【香蒜義大利麵】

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，香草辣蒜及少許鹽拌勻



3. 放入義大利麵以大火拌炒，即可起鍋。



（喜食九層塔者亦可加入少許一起拌炒）。