



今天要與大家分享一道無油煙料理「猴菇梅干拌苦瓜」。

梅干與苦瓜可說是眾所皆知的絕配，但是，梅干菜處理起來也是眾所皆知的麻煩，不過沒關係，《毓秀私房醬》幫您把最費功夫的部份都處理好了！

猴菇梅干醬不惜成本地使用碧蘿村有機梅干菜，加入少許的香椿調味來增加味覺厚度，而擁有素肉口感的猴菇讓整支醬料更增層次。

將猴菇梅干醬直接拌上苦瓜，就是一道擁有豐富味覺口感的料理。

無油煙！不費力！您也來嚐嚐看吧～

【猴菇梅干拌苦瓜】

食譜來源：毓秀私房醬

材料：

- (1) 苦瓜一條



調味料：

- (1) 猴菇梅干醬…………… 一匙半
- (2) 香菇素蠔油…………… 一匙半

作法：

- ． 苦瓜先行燙熟、瀝乾
- ． 拌入調味料(1) (2)之後，就可以上桌囉～

