



## H- 皇家黑橄欖蘑菇醬 應用料理

01 黑橄欖拌彩蔬（純素）	材料	作法
	(1) 綠蘆筍一把 (2) 玉米筍一盒 (3) 黑木耳、紅蘿蔔少許 (4) 黑橄欖蘑菇醬.一匙 (5) 鹽巴、粗粒黑胡椒..少許	將食材燙熟之後，拌入調味料就好囉
	(1) 馬鈴薯 (2) 皇家黑橄欖蘑菇醬	作法 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 將馬鈴薯切片，煎至兩面金黃</li> <li>• 在上面抹上皇家黑橄欖蘑菇醬即可</li> </ul>
	(1) 酪梨一顆 (2) 皇家黑橄欖蘑菇醬 適量	作法 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 將酪梨用湯匙或叉子搗成泥。</li> <li>• 加入適量的《黑橄欖蘑菇醬》，不用再額外加鹽，攪拌均勻後即成一道風味獨特的黑橄欖酪梨醬。</li> </ul>

## H- 皇家黑橄欖蘑菇醬 應用料理

04 黑橄欖沙拉（純素）	材料	作法
	<p>(1) 萵苣半顆 (2) 玉米少許 (3) 紫高麗菜一片 (4) 紅蘿蔔絲少許 (5) 皇家黑橄欖蘑菇醬 適量</p>	<p>將蔬果清洗，過冷開水，切成適當的大小，再拌入<b>皇家黑橄欖蘑菇醬</b>，就是一道美味的開味沙拉囉！</p>
05 黑橄欖義大利麵（純素）	材料	作法
	<p>(1) 義大利麵一把 (2) 紅、黃、綠色甜椒 (3) 皇家黑橄欖蘑菇醬</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 熱水煮滾後，放入義大利麵煮 6~8 分鐘 （小技巧：水量要能淹過義大利麵，水快滾之前加入 1 匙鹽、少許橄欖油）</li><li>• 將甜椒切細條，加入<b>皇家黑橄欖蘑菇醬</b>炒軟，之後加入煮熟的麵條，充分混合即可。</li></ul>