

味噌烤時蔬



材 料：杏鮑菇，筊白筍。

調味料：①味霖。②黑胡椒粒。

③味噌醬，市售味噌醬分粗、細兩種，可用粗、細各2分之1份量之味噌加入少許味霖拌勻後使用。

作 法：①杏鮑菇及筊白筍洗淨後切大厚片，均勻抹上味噌醬。

② 烤箱預熱後，調至180℃左右，烤盤上抹少許油，放上杏鮑菇及筊白筍，灑上少許黑胡椒粒，放入烤箱，烤約20分鐘即成。

