

提供：雅書堂

主廚：陳穎仁

杏菇春捲

材 料：杏鮑菇1支、苜宿芽1小包、蘆筍6支、素食起士絲20公克、紅椒半個、花生粉2大匙、糖1大匙、春捲皮6張。

調味料：沙拉醬

作 法：

1. 杏鮑菇切條、炒熟；蘆筍去較老部分，汆燙後漂涼。
2. 紅椒洗淨、去籽後切條；花生粉加入糖，拌勻。
3. 春捲皮先灑上花生粉，再依續放入所有材料。
4. 最後淋上沙拉醬，捲緊後對切擺盤即可。



貼心小叮嚀

若怕受食材污染可在外面包一層保鮮膜。