

綠野迷蹤

材 料：

乾南瓜麵60公克、西洋芹1支、玉米筍2條、
鮮百合半顆、聖女小番茄5粒、松子30公克

調味料：

橄欖油2小匙、香椿醬1大匙、
素蠔油適量、鹽1小匙



作 法：

1. 西洋芹洗淨，去粗纖維；玉米筍洗淨；聖女小番茄洗淨、去蒂；鮮百合剝片狀，洗淨。
2. 將香椿醬、素蠔油、橄欖油約1小匙放入鍋中，以中火炒勻，再加入鹽調味，製作成香椿醬料備用。
3. 南瓜麵放入滾水中燙熟，加入少許橄欖油拌勻後放置於盤中。
4. 熱鍋加入橄欖油（約1小匙）燒熱，加入西洋芹、玉米筍、鮮百合、聖女小番茄，以中火炒香後，取出放在麵上。最後再淋上香椿醬料，撒上炸香松子即可。