

香炒蘑菇三明治



材料：

素火腿少許、青椒1/2個、蘑菇約5~6朵、法國麵包1條、素食馬芝拉起司適量、大黃瓜一小段

調味料：

橄欖油少許、塗麵包的奶油或素食沙拉醬適量、黑胡椒粉少許

作法：

1. 素火腿切絲；青椒洗淨，切成細絲；蘑菇洗淨，切片狀；法國麵包切半；大黃瓜洗淨，切成薄片約8片。
2. 先將麵包烤過，夾層兩面塗上奶油或沙拉醬，再整齊地放入大黃瓜片，在大黃瓜片上撒上馬芝拉起司備用。
3. 將鍋加熱後轉中小火，放入橄欖油炒香素火腿絲，加入蘑菇和青椒續炒，再加黑胡椒粉調味熄火。
4. 趁熱將炒料填入先前備好的起司上面，用餘熱將起司融化即可趁熱食用。

貼心小叮嚀

這道菜香又開胃，改用土司也可以。