

## 香焗菇蕈法國麵包

### 材料：

鮮香菇約4~5朵（或120g）、蘑菇約5~6朵（或120g）、西洋芹嫩葉少許、素食沙拉醬2大匙、奶油15g（在室溫下軟化）、新鮮法國麵包1條、乾的素食馬芝拉起司（Mozzarella cheese）適量

### 調味料：

匈牙利紅椒粉（Paprika powder）適量、  
鹽少許、黑胡椒粉少許、橄欖油少許、醬  
油少許（亦可不加）

### 作法：

1. 鮮香菇、蘑菇洗淨並切片；西洋芹嫩葉洗淨切末；法國麵包切成厚度相同的片狀。
2. 先將軟化的奶油與沙拉醬混合攪拌，加上少許鹽巴作成麵包抹醬。
3. 預熱不沾鍋，以少許橄欖油炒香香菇與蘑菇片，小心拌炒至香菇呈微金黃色（過程中任何材料都不可燒焦）。接著撒上鹽與黑胡椒粉和芹菜葉調味後熄火。
4. 將抹醬塗抹於切好的麵包表面，接著均勻地鋪上炒好的香菇料，再撒上馬芝拉起司。
5. 麵包全部做好後可在表面上均勻撒上一些水，移入烤箱烤至起司融化即可，出爐後再撒上匈牙利紅椒粉。



### 貼心小叮嚀

1. 炒料時可加上少許醬油讓香菇更香，但不可多到吃出醬油味。
2. 若用隔夜的麵包烤會很乾，像是吃硬餅乾，因此不要切過厚免得不易咬，除了要多噴些水濕潤外，烤的時間也要縮短。
3. 也可用土司代替法國麵包，則有不同的口感。
4. 馬芝拉起司有乾和濕兩種，較乾的就是常見的披薩專用起司，加熱後會牽絲；濕的更新鮮，為純白色，常用來做成沙拉直接食用。