

五味杏菇捲

材 料：

杏鮑菇3支、蘆筍6支、牙籤6支、薑1塊、
辣椒1條、香菜1棵

調味料：

素蠔油1匙、番茄醬2大匙、糖1又
1/2大匙、香油1匙、烏醋1匙

作 法：

1. 杏鮑菇切片、汆燙，漂涼；蘆筍切段、汆燙，漂涼。
2. 薑、辣椒、香菜切末與調味料拌勻做成五味醬。
3. 取蘆筍花的部分捲上杏鮑片，再用牙籤固定。
4. 食用時淋上五味醬即可。



貼心小叮嚀

杏鮑菇要燙軟比較好捲，才不易跳開。