

青醬菜卷紅麴麵

材 料：

- A. 腐衣1張、綠竹筍1支、香菇2朵、豆乾2塊、素火腿2片、香菜3棵
- B. 麵粉少許、胡蘿蔔1小片、豆芽少許、紅麴麵60公克

調味料：

醬汁用調味料（巴西利1小株、糖1/4杯、白醋1/4杯、油1又1/3杯、鹽2小匙、胡椒粉半小匙、沙拉醬1包、芥末粉1小匙）；
鹽1小匙、
胡椒粉少許、
橄欖油少許

作 法：

1. 將巴西利放入果汁機打碎，再加入其餘所有醬汁用調味料，拌勻即成醬汁。
2. 腐衣分成三等分；綠竹筍、香菇、豆乾洗淨，切絲；素火腿切絲；香菜洗淨，切段，備用。
3. 將綠竹筍、香菇、素火腿、豆乾絲、香菜放入油鍋中，以中火炒熟，再放入少許鹽、胡椒粉調味，盛起後做內餡。
4. 取1/3張腐衣攤平，把炒好內餡放上，包捲成長條形，封口塗上麵粉調水而成的麵糊，放入180℃油鍋炸至金黃色後，即為蔬菜卷，撈起排盤。
5. 紅麴麵、胡蘿蔔、豆芽分別放入滾水鍋中燙熟，拌入少許橄欖油、鹽調味拌勻，與蔬菜卷放在盤中，淋上青醬即可食用。