腐乳風味馬鈴薯泥

約 30 分鐘・2 人份



食材

- 馬鈴薯 400 克，去皮切塊
- 天府蒜油腐乳 1 塊
- 牛奶或無糖豆漿 2 大匙；奶油或食用油 1 大匙
- 蔥 1 根切末

做法

1. 馬鈴薯煮 15–20 分鐘至十分熟軟，瀝乾後靜置 2 分鐘散去蒸氣。
2. 腐乳與牛奶或豆漿壓拌，再與奶油或油加入馬鈴薯，搗成滑順薯泥。
3. 先試味再決定是否需要加調味，撒上蔥花，溫熱享用。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



蒜油腐乳-非基改黃豆

180g / 6oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。