腐乳烤南瓜

約 35 分鐘・2 人份



食材

- 南瓜 400 克，去籽切塊
- 天府蒜油腐乳 1 塊
- 食用油 1 大匙、糖 1 小匙、水 1 大匙

做法

1. 烤箱預熱至一般模式 200°C / 熱風模式 180°C。腐乳與油、糖、水壓拌成醬汁。
2. 南瓜均勻裹上薄薄一層腐乳醬汁，平鋪於鋪紙烤盤。
3. 烤 25–30 分鐘，中途翻面一次，至熟軟且邊緣金黃。

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。