腐乳炒時蔬

約 10 分鐘・2 人份



食材

- 葉菜 300 克，洗淨切段
- 天府蒜油腐乳 1 塊，加罐內醬汁 1 小匙
- 蒜頭 2 瓣切片；食用油 1 大匙
- 水 2 大匙

做法

1. 將腐乳、罐內醬汁與水壓拌成滑順醬汁。
2. 炒鍋以中大火熱油，蒜片略炒出香氣後加入葉菜。
3. 加入腐乳醬汁拌炒至葉菜熟軟且保持翠綠。先試味，再決定是否需要加鹽。

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。