豆豉辣椒四季豆

約 20 分鐘・2 人份



食材

- 四季豆 300 克，去頭尾並對切
- 天府豆豉辣椒 1 大匙
- 蒜頭 2 瓣切片；食用油 1 大匙
- 水 2 大匙

做法

1. 四季豆煮 5–7 分鐘，至完全熟透，充分瀝乾。
2. 熱油後將蒜片略炒出香氣，再加入豆豉辣椒與水。
3. 加入熟四季豆拌炒 2–3 分鐘，使醬汁均勻裹覆。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



豆豉辣椒

275g / 9oz.

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。