甜麵醬菇菇生菜包

約 20 分鐘・2 人份



食材

- 菇類 250 克，切碎
- 小紅蘿蔔 1 根切丁；蔥 2 根切末
- 天府甜麵醬 1½ 大匙
- 食用油 1 大匙、水 2 大匙
- 生菜葉 6–8 片，洗淨擦乾

做法

1. 平底鍋熱油，加入紅蘿蔔與菇類炒 6–8 分鐘，至食材熟軟、菇類水分大致收乾。

2. 加入甜麵醬與水，拌炒 1–2 分鐘使食材均勻裹上醬汁，再拌入蔥花。

3. 將菇類餡料盛入生菜葉，趁鮮享用。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



甜麵醬

170g / 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。