芝麻醬花椰菜沙拉

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 青花菜 300 克，切小朵
- 天府芝蔴醬 1½ 大匙
- 醬油 1 小匙、米醋 1 大匙、溫水 2 大匙
- 芝麻 1 小匙，可依喜好添加

做法

1. 青花菜蒸 4–5 分鐘，至熟軟但保持翠綠，瀝乾後稍微放涼。
2. 芝蔴醬與溫水、醬油、米醋拌至滑順。
3. 青花菜與醬汁拌勻，或直接淋上醬汁，依喜好撒上芝麻。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



芝蔴醬

270g / 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。