芝麻辣腐乳拌麵

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 乾麵條 200 克
- 天府蒜油辣腐乳 1–2 塊，另取瓶中醬汁 1 小匙
- 天府芝蔴醬 1 大匙
- 米醋 2 小匙、糖 ½ 小匙、小蒜瓣 1 瓣切末
- 溫熱煮麵水 3–4 大匙，可視需要增加
- 小黃瓜 ½ 條切絲、蔥 1 根切末，熟芝麻少許

做法

1. 依包裝說明煮熟麵條，保留一杯煮麵水後瀝乾。
2. 先取一塊辣腐乳壓成泥，加入瓶中醬汁、芝蔴醬、米醋、糖與蒜末，逐次拌入 3–4 大匙溫熱煮麵水至滑順。
3. 將溫熱麵條與醬汁拌勻，必要時加入少量煮麵水。先試味，再依喜好添加辣腐乳。
4. 放上黃瓜絲、蔥花與熟芝麻，拌勻即可享用。

腐乳本身已有鹹味，加入醬油或鹽前請先試味。喜歡溫和口味，可改用天府蒜油白腐乳。

使用天府產品



蒜油辣腐乳

180g / 6oz.



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。