芝麻涼米粉

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 乾細米粉 150 克
- 天府芝蔴醬 2 大匙
- 醬油 1 大匙、米醋 1 大匙、糖 ½ 小匙、溫水 4 大匙
- 小黃瓜 ½ 條切絲；芝麻 1 小匙

做法

1. 依包裝說明煮米粉，以冷飲用水略沖後充分瀝乾。
2. 芝蔴醬與溫水、醬油、米醋及糖拌至滑順。
3. 米粉、醬汁與黃瓜絲拌勻，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。