芝麻菇菇烏龍麵

約 20 分鐘・2 人份



食材

- 即煮烏龍麵 2 包，約 400 克
- 菇類 200 克切片；食用油 1 大匙
- 天府芝蔴醬 2 大匙
- 醬油 1 大匙、溫水 4 大匙；蔥 2 根切末

做法

1. 芝蔴醬、醬油與溫水攪拌成滑順醬汁。
2. 依包裝說明煮烏龍麵，同時熱油，將菇類炒 5–6 分鐘。
3. 將瀝乾的麵與醬汁加入菇類，小火拌勻，必要時加水調整，撒上蔥花。

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。