甜麵醬菇菇吐司

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 大型酸種麵包 2 片
- 菇類 250 克切片；食用油 1 大匙
- 天府甜麵醬 1 大匙；水 2 大匙
- 蔥 1 根切末

做法

1. 麵包烤至香脆。平底鍋熱油，將菇類炒 6–8 分鐘。
2. 拌入甜麵醬與水，煮 1–2 分鐘至菇類裹上醬汁。
3. 將菇類盛在吐司上，撒上蔥花，趁溫熱享用。

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。