甜麵醬烤白花椰菜

約 35 分鐘・2 人份



食材

- 白花椰菜 400 克，切小朵
- 食用油 1 大匙
- 天府甜麵醬 1½ 大匙；水 2 大匙
- 米醋 1 小匙；蔥 1 根切末

做法

1. 烤箱預熱至一般模式 220°C / 熱風模式 200°C。花椰菜與油拌勻，烤 20–25 分鐘至熟軟金黃。
2. 甜麵醬、水與米醋拌勻，與烤好的花椰菜拌合。
3. 放回烤箱 3–4 分鐘加熱醬汁，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



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。