

尊菇戰船



材料

杏鮑菇180公克
魚肉180公克
芹菜10公克
青江菜6顆
芝麻3公克

調味料

(1) 照燒醬 1 湯匙
(2) 鹽 2 茶匙
胡椒粉少許
酒 1 茶匙

做法

1. 杏鮑菇過油，瀝乾備用。
2. 起鍋下調味料(1)及杏鮑菇，湯汁收乾，灑少許芝麻即可。
3. 魚肉以調味料(2)略醃，入烤箱烤熟後下少許胡椒粉。
4. 將做法2、3排盤即可。

