

# 季軍

花壇鄉農會  
艾馨園田媽媽經營班

## 春菇采風

參賽人  
李芸嘉、陳秀枝

### 材料

|      |       |
|------|-------|
| 洋菇   | 150公克 |
| 杏鮑菇  | 150公克 |
| 香菇   | 100公克 |
| 紅色甜椒 | 50公克  |
| 青椒   | 50公克  |
| 鳳梨片  | 50公克  |
| 巴西里  | 10公克  |
| 竹籤   | 6支    |

### 調味料

|        |       |
|--------|-------|
| 起司絲    | 100公克 |
| 起司粉    | 50公克  |
| 匈牙利辣椒粉 | 10公克  |
| 胡椒鹽    | 5公克   |

### 作法

- 1 青椒、甜椒、鳳梨切2公分長寬備用，杏鮑菇、香菇切片、巴西里切末。
- 2 起油鍋放入洋菇、杏鮑菇、香菇加入少許胡椒鹽煎至金黃色，用竹籤將所有材料串起，灑上起司絲、匈牙利辣椒粉放入烤箱烤5分鐘，盛盤時加入起司粉、巴西里末即可。

