

# 素食雅集 〃八

## 香料綺思蕃茄捲

Tomato With Herbs Cream Cheese

賴育敏 主廚  
亞洲素食年會 提供



做法一



做法二



做法三

**材 料：**蕃茄 (Tomato)、百里香 (Thyme)、迷迭香 (Rosemary)、巴西利 (Parsley)、吐司 (Toast)、奶油起士 (Cream Cheese)、胡椒鹽 (Salt&Pepper)。

### 作 法：

- 一、把蕃茄去皮、去籽，取肉將蕃茄液去乾，切完整備用。
- 二、將奶油起士、胡椒鹽、巴西利碎、迷迭香、百里香碎拌勻，抹在蕃茄片上，再包上保鮮膜緊緊捲起，放冷凍半小時。
- 三、將吐司麵包去皮，切成一開八塊後，再將奶油起士蕃茄切成片。
- 四、切片後，再去掉保鮮膜，擺在抹上起士的吐司，再用生菜裝飾點綴。



做法四



做法五



做法六

