

提供：雅書堂

主廚：邱寶鈞

## 紅麴菠菜麵

材 料：菠菜麵150公克、牛蒡絲50公克、胡蘿蔔絲20公克、腰果少許。

調味料：橄欖油1大匙、紅麴醬3大匙、果糖3大匙

作 法：

1. 菠菜麵放入滾水中燙熟，加入橄欖油拌勻後，取出放入盤中。
2. 將胡蘿蔔絲、牛蒡絲、腰果放入油鍋中炸熟，取出搭配菠菜麵排盤。
3. 紅麴醬加入果糖攪拌均勻，淋在麵上即可食用。



### 貼心小叮嚀

紅麴醬一般偏鹹，可加入糖或果糖攪拌均勻作成醬汁才不會太鹹。  
腰果亦可購買現成炸好的。