

## 野菇燉飯

### 材料：

鮮香菇4朵約100g、蘑菇7朵約120g、杏鮑菇1朵約80～100 g、中型馬鈴薯1/2個、西洋芹少許、高湯約350～380cc、白飯3碗

### 調味料：

橄欖油20g、奶油15g、素食帕馬森起司粉30g、植物鮮奶油2大匙、百里香少許、切碎的香菜葉或芹菜葉少許、鹽少許、黑胡椒粉少許



### 作法：

1. 鮮香菇、杏鮑菇洗淨後切丁；蘑菇洗淨後切片；馬鈴薯洗淨削皮後切成小丁；西洋芹洗淨後切末。
2. 奶油和橄欖油在鍋中融化均勻後，放入香菇丁炒香，加入西洋芹末稍微拌炒。再加入馬鈴薯拌炒約2分鐘，接著加入其他菇片繼續拌炒。加入高湯，以中小火續煮約5分鐘。
3. 加入少許百里香，以鹽調味。加入白飯攪拌到收汁，再加入素食帕馬森起司粉和植物鮮奶油之後即可熄火。攪拌均勻後盛盤，撒上少許香菜葉和黑胡椒粉。

### 貼心小叮嚀

白飯加入後不要燉太久，以免變得糊糊爛爛的。燉飯吃起來要像煮得比較乾的稀飯，粒粒分明，口感較好。