

# 青醬海鮮意大利麵

**特色：**本道菜以蔬菜海鮮為主，所以口感較一般義大利麵清爽。加上九層塔和芝麻醬的香味吃起來會有滿口濃郁的驚喜，喜歡義大利麵又想偏輕食者，一定也會愛上它！



## 材料



- 義大利麵半包 約300g
- 巴西利(或菠菜)約150g
- 九層塔約150g
- 鹽適量
- 海鮮(視個人喜好 約200g)
- 蒜粒10顆(約一球)
- 苦茶油15cc
- 芝麻醬3湯匙
- 水或高湯三杯

## 做法

- 1** 義大利麵煮熟沖冷水放涼備用
- 2** 將海鮮切塊 燙熟備用
- 3** 巴西利(或菠菜)、九層塔、麻醬、一杯半的水(或高湯)、鹽、蒜粒五顆，丟入果汁機打勻成青汁
- 4** 將剩下的五顆蒜粒切成蒜絨
- 5** 炒鍋放入切好的蒜絨及苦茶油，開小火炒出香味，加入剩下的一杯半水(或高湯)煮開倒入剛才打好的青汁，再煮開一次
- 6** 放入煮好的海鮮和麵條 拌勻即可上桌