

素食青醬意大利麵

材料

- 義大利麵半包 約300g
- 巴西利(或菠菜)約150g
- 香菇三朵
- 九層塔約150g
- 芝麻醬3湯匙
- 麻油15cc
- 白蘿蔔半條
- 紅蘿蔔一條
- 白花椰菜少許
- 薑約40g
- 水約五杯
- 鹽適量

做法

- 1** 義大利麵煮熟沖冷水放涼備用
- 2** 將紅白蘿蔔去皮後切滾刀塊(約大姆指的兩倍大)，花椰菜也切和蘿蔔一般大小。香菇泡軟去蒂，一切四，以上蔬菜皆燙軟煮熟備用。煮蔬菜的湯，放涼，留著當高湯。
- 3** 巴西利(或菠菜)、九層塔、麻醬、一半的煮蘿蔔香菇花椰菜的高湯，鹽、薑半塊(20g)，丟入果汁機打勻成青汁
- 4** 將剩下的一半薑切成絨
- 5** 炒鍋放入切好的薑絨及麻油，開小火炒出香味，加入剩下的一半高湯煮開倒入剛才打好的青汁，再煮開一次
- 6** 放入煮好的蔬菜和麵條，拌勻即可上桌