

大廚師: 連漪  
日期:Feb.17 2007

## 大香菇 Pizza(素式西餐)

材料:

1. 大香菇(portobella)數朵
2. 波菜葉
3. 甜椒(可自選顏色)
4. 九層塔葉
5. 蕃茄醬
6. cheese 絲

做法:

1. 將香菇(Portobella)洗淨擦乾水份,在每朵香菇刷上一層橄欖油,然後撒上鹽和黑胡椒粉後放進事先預熱至攝氏 190 度的烤箱中,內面朝上約烤 5 分鐘後取出
2. 把波菜葉洗淨,瀝乾水份後切絲,與甜椒丁和切碎的九層塔葉用大火炒一分鐘
3. 將烤好的香菇在內面塗上一大匙蕃茄醬汁,然後鋪上炒好的蔬葉料,最後撒上少許的 cheese 絲
4. 全部完成後,再放進事先預熱至攝氏 190 度的烤箱裡,烘烤約 10 分鐘,待香菇 pizza 表面變褐黃色即可

\*\*\*也可用新鮮的小香菇取代