

大廚師:王麗玲

日期:

## 青醬

材料:

1. 松子 30 公克
2. 大蒜 2 瓣
3. 特級純橄欖油 150 公克(Extra Virgin)
4. 九層塔 100 公克(洗淨瀝乾備用)
5. Parmesan Cheese 粉 100 公克
6. 鹽少許

做法:

1. 將松子,大蒜,橄欖油放入食物調理機打勻
2. 加入九層塔,鹽,再一起打勻
3. 加入 Parmesan Cheese 粉再一起打勻
4. 放入密封罐置於冰箱冷藏

青醬用途:

1. 青醬拌義大利麵
2. 烤田螺,烤磨菇
3. 蕃茄 Cheese 冷盤