

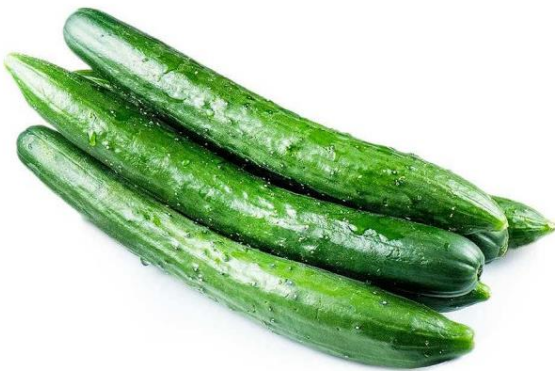
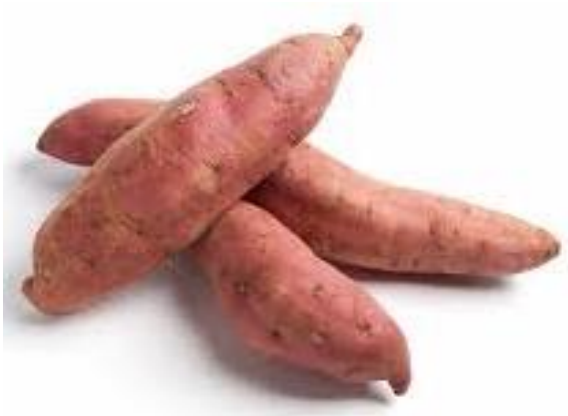
義式香料烤蔬菜



製作方法

1. 地瓜及小黃瓜切片；番茄及茄子切小塊；用剪刀剪下花椰菜；大蒜去皮切丁。
2. 依序放入鍋中燙熟，再放入焗烤盤，加入大蒜、灑鹽及黑胡椒、淋下橄欖油攪拌。
3. 烤箱預熱上火 220 度、下火 200 度，將焗烤盤放入烤箱烤 8 分鐘。

食材準備



工作流程

1



2



3



4



5



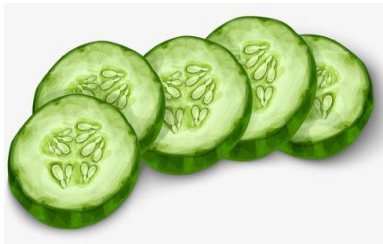
6



7



8



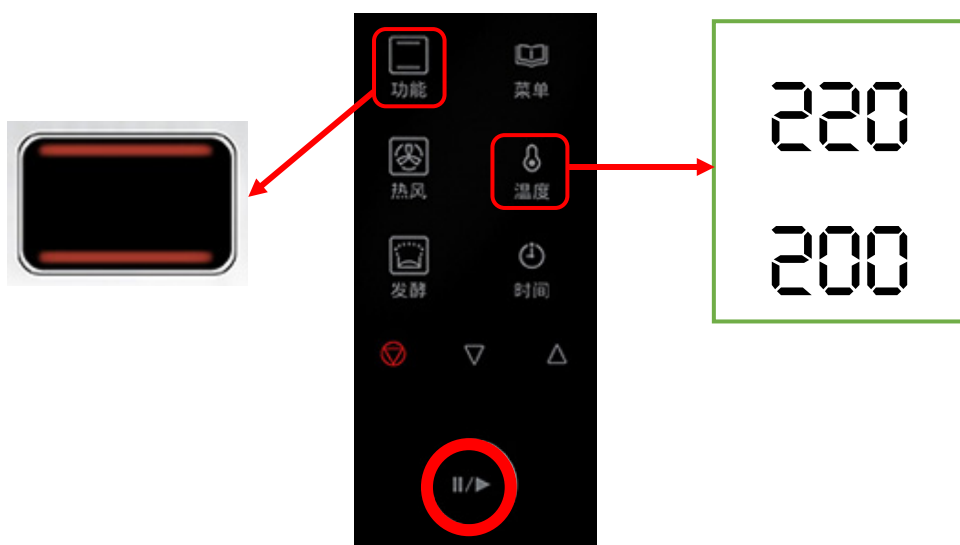
9



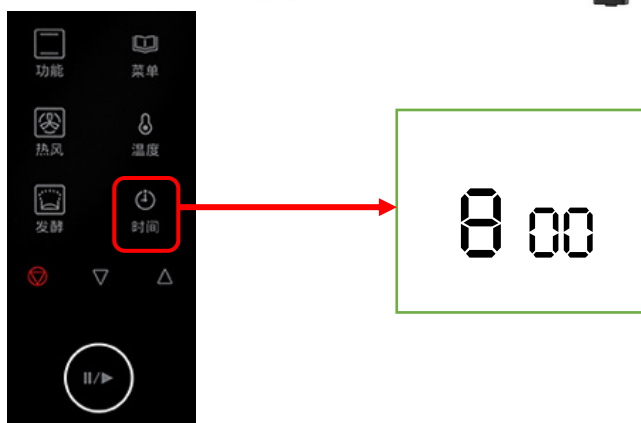
10



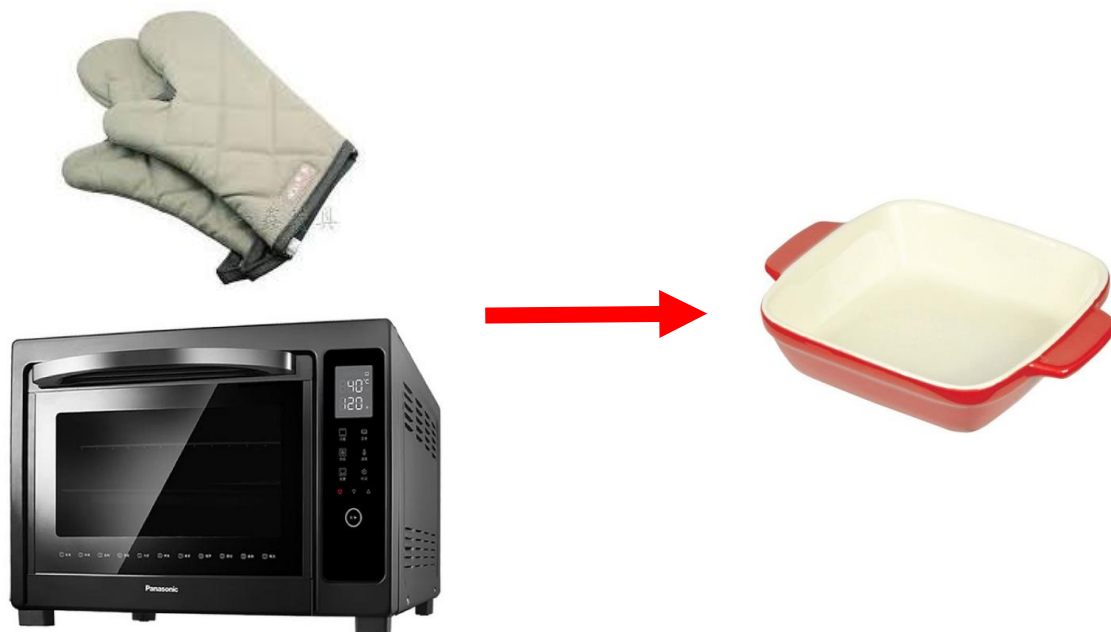
11



12



13



14



15



16



17



~義式香料烤蔬菜~

