

義式香料烤蔬菜



圖片來源：<https://icook.tw/recipes/295915>

食材	<ol style="list-style-type: none"> 1. 地瓜 2. 小番茄 3. 杏鮑菇 4. 玉米筍 5. 小黃瓜 	<ol style="list-style-type: none"> 6. 鹽 7. 大蒜 8. 黑胡椒 9. 橄欖油
做法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將所有食材都切成塊狀或片狀（地瓜用烤的熟成較慢，建議切成片狀比塊狀更易熟）。 2. 拿取一個鍋子來裝所有的食材（方便攪拌）。 3. 加入鹽、黑胡椒、橄欖油（適量） 4. 將作法 2、3 拌勻後，倒入烤盤（小烤箱：最大火力，約烤 20~25 分鐘；可控溫烤箱：170 度，烤 20 分鐘）。 	

