



B2 火腿香草意粉 (4 人分量)



材料

B 2 星級火腿(切碎)	1 罐
意粉	8 安士
翠玉瓜(切件)	4 厚片
紅洋蔥(切件)	半個
紅椒(切件)	1 個
蒜(去皮剝碎)	1 瓣
車厘茄	1 小杯
橄欖油	3 湯匙
Pesto 香蒜醬	2 湯匙
羅勒	1 棵
巴馬芝士	少量

做法

1. 用鹽水煮熟意粉，備用。
2. 用橄欖油將 B 2 星級火腿、翠玉瓜、紅洋蔥、蒜及紅椒炒至金黃。
3. 加 Pesto 香蒜醬炒香，倒入熟意粉及車厘茄，拌勻上碟。
4. 灑上巴馬芝士，並以羅勒作裝飾。