

微烤櫻桃小蕃茄串

- ◆ 準備時間：25 分鐘
- ◆ 烹飪時間：10 分鐘
- ◆ 食用建議：可作為點心或前菜

材料：

竹籤 4 支
櫻桃小蕃茄 12 顆
杏包菇（雞腿菇） 80 克，切成蕃茄大小
新鮮九層塔 20 克
去子黑橄欖 4 顆

做法：

- 把上述材料洗淨並擦乾，接著將材料串在竹籤上，放置一旁備用。
- 平底鍋中放少許油，熱鍋，撒上一小撮黑胡椒粒到鍋中，把蕃茄串放到鍋內以小火微烤，烤到蕃茄整個都變軟。
- 取出並搭配義大利香醋醬汁（balsamic vinaigrette）或自製中式黑醋醬汁食用。

中式黑醋醬汁：（若無義大利香醋醬汁時）

中式黑醋 1 杯
黑糖 1/3 杯
醬油 2 大匙

做法：

- 將所有材料放入煮醬汁的鍋中，煮滾後轉小火慢慢煮約 15 分鐘，即完成醬汁。