



《濃香起司鮭魚義大利麵》假日午晚餐就來一盤大小朋友都喜歡的白醬義大利麵

1人份

濃郁的起司白醬好難做～就用桂冠凱薩醬取代白醬，簡單完成！桂冠凱薩醬用帕瑪森起司粉、蒜香粉，再佐以些微鯷魚提味，乳酪、奶香、香料味、蒜香、鮮香，一氣呵成！



義式濃郁起司凱薩醬



鮭魚200g、義大利麵100g、蘆筍5根、彩色甜椒1/4顆、蒜頭1瓣、巴西里一小株



義式濃郁起司凱薩醬1包、黑胡椒粉

步驟說明



步驟 1

鮭魚用鹽、黑胡椒粉醃漬5分鐘，蔬菜切好備用。



步驟 2

將義大利麵煮至喜歡的熟度；同時，熱油鍋後，將蒜片、鮭魚下鍋煎熟，鮭魚先起鍋



步驟 3

原鍋放入蔬菜炒至半熟時，將義大利麵、鮭魚下鍋稍加拌炒，熄火，利用餘溫加入凱薩醬拌炒均勻，灑上巴西里即可。

小撇步

不用費心做白醬，一包桂冠義式凱薩醬就搞定！因為凱薩醬是用帕瑪森起司粉、蒜香粉、義大利香料，佐以些微鯷魚提味，起司味濃厚又不膩口！直接拿來做白醬剛剛好！