

波特蘑菇漢堡

食材 (份量：4 人份)

- 波特蘑菇 (Portobello mushrooms) 4 個
- 意大利巴薩米可醋 (Balsamic vinegar) ¼ 杯
- 橄欖油 2 湯匙
- 乾燥羅勒 1 茶匙
- 乾燥奧勒岡葉 1 茶匙
- 鹽、黑胡椒粉 適量
- 純素波羅伏洛起司 Provolone Cheese 4 片 (隨個人喜好而定)

作法

1. 將蘑菇蕈摺面朝上，至於淺盤裡。
2. 用小碗把油、醋及其他調味料混合攪拌成醬汁。
3. 把醬汁淋在蘑菇上，靜置 15 分鐘，輕輕翻動兩次讓醬汁入味。
4. 【燒烤方式】：燒烤爐預熱，烤網刷油。把蘑菇放上烤網，剩餘醬汁備用。每一面燒烤 5-8 分鐘，不時地刷上醬汁，直到變軟。在燒烤最後 2 分鐘，把蕈摺面朝上並鋪上起司片。
5. 【焗烤方式】：烤箱預熱至華氏 425 度。烤盤鋪上鋁箔紙，放入蘑菇，先烤 10 分鐘，再翻面烤 10 分鐘。取出蘑菇並把多餘醬汁瀝掉，接著鋪上起司片，重新放回烤箱直到起司完全融化。