

藜麥時令白豆花加多加多

白豆花 (或可改用菠菜)	適量	
芽菜	適量	
青瓜	適量	
三色藜麥	120	g
加多加多醬磚	30	g
炸乾蔥	5	g

步驟:

1. 先用清水洗乾淨三色藜麥，並用一比一水量放電飯煲煮熟
2. 將蔬菜切成一口大小，青瓜切絲
3. 燒滾一鍋清水，將蔬菜，芽菜分別煮熟，瀝乾後，可連同青瓜絲，熟藜麥一起先擺盤
4. 把加多加多磚搗碎，放到一個碗中，再加上滾水並拌勻(可因應個人喜好的濃稠度調配)
5. 在進食前，澆上加多加多汁，最後加上炸乾蔥更具印尼風味

