***詹姆士教你做--- 鮮蝦蘆筍義大利麵 (4/22)***

**食材**：義大利麵條1份、新鮮蝦仁、蘆筍數根、巴西里數根、蒜頭數瓣、少許的橄欖油、少許的辣椒末

**調味料**：鹽巴、海鹽、黑胡椒粒

**作法**：

* 巴西里切末狀、蒜切末狀備用
* 蝦仁對半剖開，拌醃少許的海鹽和黑胡椒粒備用
* 起滾水鍋，先加3匙鹽巴，適量的橄欖油
* 放入義大利麵條煮約7 - 8min
* 蘆筍切段備用
* 爆香蒜末
* 加入巴西里末拌炒
* 加入辣椒末
* 加入蝦仁拌炒
* 加入少許麵湯煨煮
* 將蘆筍放入水鍋中汆燙至熟
* 將煮軟的麵條、燙好的蘆筍放入鍋中拌炒
* 將炒至變紅色的蝦仁先撈起備用
* 加入少許黑胡椒
* 起鍋前加入蝦仁拌炒，即可盛盤