

大廚師:俞帆
日期:Jul.21 2007

皮蛋辣椒

材料:

1. 皮蛋 6 顆
2. 中型綠辣椒 2 盒約 10 條
3. 薑絲
4. 醬油
5. 紅糖(量比醬油多)
6. 香油

做法:

1. 皮蛋去殼用棉線切成 4 份
2. 戴手套將綠辣椒橫剖去籽(不需完全去掉,可留一點)
3. 起油鍋,油可多一點,爆香薑絲,再放辣椒炒,轉成中小火,加點水半蓋鍋蓋燜至辣椒軟,下調味料關火
4. 下皮蛋和做法 3 拌勻,起鍋前放點香油即可

**此醬可多用途使用,可以拌黃瓜,也可以做來拌涼麵

**若 pot luck 記得醬料和黃瓜要分開裝,要吃時再拌在一起