

大廚師: Nina  
日期: Aug 20 2005

## 螞蟻上樹

材料:

1. 冬粉 3 把
2. 絞肉 600g
3. 馬蹄 5~6 顆切成碎末
4. 黑木耳末 2 大匙
5. 蒜末 1 小匙
6. 薑末 ½小匙
7. 蔥末 2 大匙

調味料:

1. 醬油 3 大匙
2. 油 2 大匙
3. 糖 1 小匙
4. 鹽 1/2 匙

做法:

1. 先將冬粉過水洗淨,用大鍋火煮軟(不要過軟)沖冷水後將水瀝乾備用
2. 起油鍋爆香蒜末,薑末
3. 加入肉末,馬蹄末,黑木耳末炒至肉變色
4. 加入醬油,糖,鹽炒香
5. 加入冬粉,拌炒均勻
6. 加入蔥末再炒勻,撒上少許黑胡椒粉即可上桌

P.S.: 愛吃辣者可加辣豆瓣醬

P.S.: 也可將核桃改成芝麻,再加些葵花子或松子,即可成芝麻糊