

大廚師:Nina

日期:Nov.10 2007

肉末雪菜煲

材料:

1. 絞肉 200g
2. 雪裡紅 200g
3. 豆腐一大塊
4. 蒜末 1 匙

調味料:

醬油 2 大匙,糖 1 小匙,酒 1 大匙,胡椒粉少許,高湯 1 杯,太白粉 1 大匙

做法:

1. 豆腐切成四方塊,放入開水中加少許鹽燙過撈出,放入煲中(加上這個過程,豆腐才不易碎)
2. 雪裡紅洗淨,切 1 公分小段備用
3. 起油鍋炒散絞肉,再加入蒜末,雪裡紅,一起炒,炒勻後盛入煲內
4. 加入調味料,用小火燉,煨 10 分鐘即可移出享用