

香煎老虎蝦

材料:

大老虎蝦，黃油，香菜，檸檬，蒜，新鮮黑胡椒

做法:

黃油下鍋預熱

鍋熱後將開背去蝦線的蝦放入鍋中

大火煎差不多 1 分鐘然後翻面

翻面後，將蒜泥，香菜，檸檬汁一起加入鍋中

如果太幹，加入少量的水，將蒜，香菜攪拌均勻。

湯汁收幹後加入黑胡椒翻炒幾下就可以出鍋了。

最後可以放上兩片新鮮香菜作為裝飾。