

日式炒烏冬

用料：

烏冬面 400g，高麗菜，萵筍，胡蘿蔔，白蘑菇，培根，洋蔥，沙茶醬

做法：

1. 高麗菜，萵筍，胡蘿蔔洗淨切塊，洋蔥切絲
2. 熱鍋，放入培根小火煎至焦黃
3. 放入洋蔥翻炒，加入少許醬油，糖和鹽，放入所以蔬菜翻炒
4. 烏冬面提前放入開水中煮一分鐘，然後過一下涼水
5. 講烏冬面瀝乾水分放入炒鍋中
6. 最後加入沙茶醬和少許黑胡椒粉，將烏冬面和蔬菜翻炒均勻就可以出鍋了