

# 蜂蜜檸檬豬肋骨

蜂蜜中含有大量氨基酸和維他命，可以美容護膚；而檸檬中含有豐富維他命C，促進新陳代謝還美白煥膚，兩者結合做輔料讓排骨清香可口，酸甜開胃，很適合炎熱的夏天食用。

## 材料:

豬肋排 500g	生抽 兩勺
檸檬 2 個	紹興酒 兩勺
薑 20g（小半頭）	白芝麻 適量
蒜頭 3-4 瓣	鹽 適量
蜂蜜 一大勺	芫茜（香菜） 一小棵

## 做法:

1. 蒜切成蓉，薑去皮切片，芫茜切碎
2. 半顆檸檬榨汁，其餘檸檬切片。然後將檸檬汁與蜂蜜攪拌均勻後備用
3. 煮滾一鍋水，加入紹興酒，薑片然後加入豬肋排汆水。
4. 將豬肋排與薑片撈起瀝乾備用
5. 燒熱鍋加少許油，炒香蒜蓉
6. 加入豬肋排及姜片煎至兩面金黃色
7. 加入足夠分量的水（半沒過豬肋排），再加入生抽 檸檬片用大火煮滾
8. 轉小火蓋上鍋蓋煮 40 分鐘左右
9. 加入蜂蜜檸檬汁及鹽炒勻，收乾湯汁，裝盤後淋上芝麻 及芫茜段就大功告成啦