

涼拌辣海帶絲

材料: (4 人份)

乾海帶 一張	生抽 2 小勺
乾辣椒 若干	香油 少許
生薑 小塊	花椒油 少許
大蒜 4-5 瓣	糖 一小勺
香醋 3-4 小勺	油辣子 (可用老乾媽代替)
	熟芝麻

做法:

1. 乾海帶泡發好後，洗淨切絲。
2. 水燒開後加入一小勺白醋，將海帶放開水中煮至 15-20 分鐘
3. 撈出浸泡在冰水至涼（不僅能去海帶特有的腥味，也能促使海帶煮軟，且色澤好看，根據個人口感喜好，喜歡偏軟的可適當延長煮制時間）
4. 乾辣椒剪成小段，大蒜生薑切成蓉狀備用
5. 鍋裏放入適量油，加入香油和花椒油，然後倒入備好的乾辣椒段蒜，姜蓉，小火炸出香味，關火。
6. 加入適量的香醋，生抽，糖和油辣子充分拌勻後放置幾分鐘，成為調料汁。
7. 將瀝乾水分的海帶絲放入大容器裏，加入準備好的調料汁，拌入熟芝麻即可食用。