

鮮丸燴胡瓜

食材

- 虱目魚丸 4-5顆
- 大黃瓜 1條
- 紅蘿蔔片 6~8片
- 薑片 4~6片
- 橄欖油 2大匙
- 水 300c.c.
- 米酒 1匙
- 鹽 適量

烹調方式



step 1

虱目魚丸對半切，大黃瓜削皮去籽，切約1公分寬斜塊後備用。



step 3

再放入大黃瓜片拌炒，並加入水、米酒，中小火煨煮至軟。



step 2

鍋中放油，先將薑片、紅蘿蔔片拌炒。



step 4

最後放入虱目魚丸一起待大黃瓜煮至邊緣變透明，起鍋前加鹽調味，即可上桌。

