

【乾扁四季豆】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

四季豆(3~4 人份)、薑末少許、辣椒末少許

調味料：

毓秀私房醬_杏鮑菇拌醬 …………… (1 匙)
萬家香大吟釀醬油 …………… (1 匙)
烏醋 …………… (半匙)

做法：

1. 先將四季豆炸過撈起。
2. 再將杏鮑菇拌醬(1 匙)、萬家香大吟釀(1 匙)、烏醋(半匙)混合均勻。
3. 最後將薑末、辣椒末爆香後，加入混合後的醬汁，再放入四季豆拌炒即可。