

【麻薑燉杏鮑】

食譜來源：毓秀私房醬

天氣涼了，讓這道「麻薑燉杏鮑」暖暖你的胃，暖暖你的心。



材料：

- (1) 杏鮑菇……………切塊或大薄片
- (2) 木耳……………切片
- (3) 紅蘿蔔……………少許
- (4) 香菜……………少許

調味料：

- (1) 毓秀私房醬……麻油薑泥

作法：

平底鍋內放少許油，將杏鮑菇入鍋炒至水份收乾後，放入木耳，紅蘿蔔，麻油薑泥調味醬，並加入少許的水燉煮，起鍋前灑入少許香菜即可。

說說醬：

麻油薑泥調味醬在應用上有很大的彈性，如果你喜歡薑味重一些，在挖取醬料的時候，就可以多挖取些下方薑泥的部份，如果我們希望這道菜有較重的麻油味時，就可以多舀一些上方麻油的部份。所以說一醬兩吃，物超所值喔~