

芋香墨寶

材 料 >

芋頭30公克、墨魚麵10公克、青江菜心半顆、豆腐20公克、蔥、薑、蒜、紅椒各1茶匙、芹菜末少許

調味料 >

辣豆瓣醬、蕃茄醬、醬油、糖、太白粉水

作 法 >

1. 芋頭去皮，切長條，入油鍋炸熟備用。
2. 墨魚麵入開水內煮透，撈出沖冷水，取芋頭條捲起來，排在盤中。
3. 青江菜取嫩心，入開水川燙後，用冷開水泡涼，排在芋條邊作為裝飾。
4. 蔥、薑、蒜切末、紅椒切片，豆腐切塊。
5. 油鍋爆香(4)料，入調味料煮成醬汁，淋在排好的芋香墨魚麵上，即成色、香、味俱全的芋香墨寶了。

