

田居秋菇鬆



材料

杏鮑菇150公克
香菇150公克
蘑菇150公克
馬蹄150公克
竹筍丁150公克
紅甜椒100公克
美生菜200公克

調味料

蔬菜高湯1/3杯
料理酒 1 茶匙
薄鹽醬油 1 茶匙
砂糖 1 茶匙
橄欖油少許

做法

1. 將杏鮑菇、香菇、蘑菇、馬蹄、竹筍、紅甜椒等食材切成小丁狀。
2. 以橄欖油將上述食材翻炒，再以少許高湯、料理酒、薄鹽醬油、砂糖調味，炒熟後放置湯匙中。
3. 以美生菜包起食用。

