



材料

紅、白山藥 柴魚片40公克
洋蔥各140公克 和風醬40公克
肉絲100公克 冰水適量
奶油40公克 蔥花少許
洋蔥40公克

調味料

鹽1/4茶匙
味素1/4茶匙

做法

1. 將紅、白山藥、洋蔥去皮切絲，泡冰水5分鐘，瀝乾擺在盤中，撒上柴魚片。
2. 油鍋燒熱放入奶油、洋蔥和肉絲爆香煮熟加入蔥花快炒起鍋放在做法（1）上面，淋上和風醬即可食用。

