

翡翠綠系列

蠔油大陸妹

材料：

萬苣生菜（大陸妹）8兩，大蒜2粒，辣椒半支

調味料：

鹽1/2小匙，酒1/2湯匙，蠔油1湯匙，水半杯

作法：

起油鍋爆香大蒜，改小火倒入蠔油炒香後，加入生菜淋酒，加水，加些鹽拌炒一下即可。



PS: 新品種的西生菜，有些土味，但很嫩很嫩，一下鍋就熟了，一炒久，就變黃變黑，也因為太嫩了，又有些田園的土香，所以菜市場的老闆給了一個美名一大陸妹。