

鮮|蔥|魚|丸



做法

1. 洋蔥切細絲，大魚丸切圓片（厚度約1公分），蔥切成蔥花，紅辣椒斜切成環狀。
2. 起油鍋，炒洋蔥，炒至洋蔥熟爛淋下高湯並加魚丸及魚板同煮，煮滾後調味，以調水的地瓜粉勾芡。
3. 撒下紅辣椒及蔥花拌勻，即可熄火盛起。

材料

洋蔥	1粒
大魚丸	150公克
魚板	5片
蔥	1根
紅辣椒	1/2根
高湯	1杯

調味料

油	1½湯匙
鹽	1/2茶匙
味精	少許
胡椒粉	少許
地瓜粉	3/4湯匙