

螞蟻上樹



做法

1. 香菇泡軟切丁，香菇水留用。
2. 洋蔥、高麗菜及紅蘿蔔皆切絲、蔥切成蔥花。粉絲泡軟，用剪刀剪成長段。
3. 起油鍋，爆香菇，待香味四溢時，加絞肉同炒，炒至肉八分熟，淋下半湯匙醬油並加1/3茶匙糖調味，加蔥花同炒數下，盛起備用。
4. 起油鍋，炒洋蔥，炒至洋蔥熟軟時加高麗菜、紅蘿蔔同炒片刻，淋下香菇水，加蝦仁、牡蠣、粉絲及一半的3.料並調味，大火炒至粉絲全熟。
5. 將粉絲盛於盤子上，剩下的3.料鋪於粉絲上即成。



材料

香菇	3朵
絞肉	80公克
洋蔥	半粒
高麗菜	100公克
紅蘿蔔	40公克
蝦仁	50公克
牡蠣	70公克
蔥	2根
粉絲	2束

調味料

油	2 ¹ / ₂ 湯匙
鹽	1/2茶匙
味精	少許
糖	1/2茶匙
醬油	1/2湯匙
胡椒粉	酌量