

什錦素羹



做法

1. 金針菇切去底部 1.5 公分、高麗菜切小塊、素魷魚斜切成兩小塊、髮菜以冷水泡開剪小段、紅蘿蔔切絲、香菇泡軟切絲、木耳切絲、素丸子切片、蔥切成蔥花。
2. 洋蔥高湯煮開，將材料 **A** 放入鍋內同煮，煮至菜全熟，調味，以調水的地瓜粉勾芡，熄火後加豌豆仁及蔥花拌勻。
3. 上桌前加數滴麻油。

材料

洋蔥高湯	}	5 杯
香菇水		
金針菇		50 公克
高麗菜		75 公克
素魷魚		5 塊
髮菜		少許
A 紅蘿蔔		40 公克
香菇		2 朵
木耳		20 公克
素丸子		3 粒
筍絲		40 公克
熟豌豆仁		1/2 湯匙
蔥		1 根

調味料

鹽	2/3 茶匙
味精	少許
醬油	1/2 茶匙
糖	2/3 茶匙
地瓜粉	2 湯匙
胡椒粉	酌量
麻油	數滴