乾花排骨湯



材料：

紅龍果乾燥花	3朵
香菇	3朵
小排骨	300公克

調味料：

鹽	酌量
味精	少許

做法：

1. 乾燥花洗淨，香菇泡軟備用，小排骨用滾水燙過去血水。
2. 小排骨加半鍋水煮至熟軟再加香菇及香菇水同煮片刻，待小排骨肉熟爛再加乾燥花同煮並調味。
3. 煮至乾燥花全朵散開即成。