

鮮炒扁蒲



材 料：

扁蒲	1 條 (約600公克)
櫻花蝦	15公克
木耳(或香菇)	3朵
香菇水	4湯匙

調味料：

油	2 湯匙
鹽	2/3 湯匙
味精	少許
黑胡椒粉	少許

做 法：

1. 扁蒲去皮，刨粗絲。香菇泡軟切絲。
2. 起油鍋，略爆櫻花蝦及香菇絲，投入扁蒲絲同炒數下，淋些香菇水，略燜片刻，至扁蒲呈透明狀，加鹽、味精及黑胡椒調味，拌炒均勻即可盛起。