

油 香 蒲 絲

材 料：

(A)	扁蒲	1 條
	薑末	1 湯匙
	香菜末	1 湯匙
	紅辣椒細丁	少許
	芹菜末	1 湯匙
	九層塔末	1 湯匙

調味料：

鹽	1/3 茶匙
糖	2/3 湯匙
醋	1 湯匙
麻油	1 1/2 湯匙

做法：

1. 扁蒲去皮及籽、刨粗絲，加鹽、糖、醋調味
2. 將麻油燒熱，倒入材料(A)爆炒數下至香味四溢即熄火
熱與扁蒲絲拌勻即成。可放於冰箱內冰涼後食用