

# 香芋排骨湯



## 材 料：

|       |       |
|-------|-------|
| 芋頭    | 300公克 |
| 小排骨   | 300公克 |
| 香菇(小) | 數朵    |
| 鹽     | 1茶匙   |
| 味精    | 少許    |
| 醬油    | 3湯匙   |
| 糖     | 1湯匙   |
| 炸油    | 1/3鍋  |

## 做 法：

1. 芋頭去皮，切滾刀塊，入油鍋炸成金黃色，撈起備用。
2. 小排骨加醬油及糖醃半小時，入油鍋炸成金黃色，撈起備用。
3. 香菇泡軟，去蒂。
4. 排骨與香菇加七杯水同煮，煮至排骨肉全熟軟，再投入芋頭同煮，煮至芋頭全熟，加鹽及味精調味即成。上桌前可撒上少許香菜。