

三絲銀芽



材料：

洋蔥	半粒
青椒	半粒
豆芽菜	300公克
紅蘿蔔	50公克
魚板	5片

調味料：

油	1½	湯匙
鹽	½	茶匙
味精		少許
黑胡椒		少許

做法：

1. 洋蔥、青椒及紅蘿蔔皆切絲。
2. 豆芽菜去頭尾成銀芽。
3. 魚板切成寬 1 公分之長條狀。

起油鍋，爆炒洋蔥，炒至洋蔥熟爛時加銀芽、青椒、紅蘿蔔、魚板拌炒，並加鹽、味精及黑胡椒調味，炒至豆芽菜全熟即成。