

南瓜米粉

材料 去皮去籽南瓜果肉200公克、乾米粉150g、洋蔥75公克、豬肉小里肌肉50公克、香菇25公克、櫻花蝦5公克、芹菜1根、客家蔥油酥1湯匙、蒜末1/4茶匙、高湯3/4杯

調味料 油1湯匙、鹽1/2茶匙、味精、醬油、糖及胡椒粉各少許

- 做法**
- 1.南瓜刨絲，洋蔥切細絲，豬肉切絲，香菇泡軟切絲（香菇水留用），芹菜去根部及葉子、切5公分長段，乾米粉泡軟備用。
 - 2.起油鍋，爆香菇及洋蔥，待香味四溢加櫻花蝦及蒜末同炒數下，再加南瓜及豬肉同炒，放入蔥油酥，加醬油和糖拌炒並淋下半杯香菇水及高湯。
 - 3.將米粉及芹菜放入鍋內同炒並調味，見米粉全熟即可熄火盛起。

