



櫻花蝦炒南瓜

材料 去皮去籽南瓜果肉250公克、香菇25公克、櫻花蝦15公克、蒜頭4瓣

調味料 油2湯匙、鹽1/2茶匙、味精、糖及胡椒粉各少許

- 做法**
1. 將南瓜刨絲，香菇泡軟切絲（香菇水留用），蒜頭去膜、切薄片備用。
 2. 起油鍋，爆香菇，待香味四溢加櫻花蝦及蒜片同炒數下，再加南瓜同炒片刻並淋下半杯香菇水，至南瓜全熟，調味，拌勻即成。

