

豬手炆羅蔔

譚鄭瑛玲著

豬手	1 隻, 約 2 磅,
白羅蔔	2 磅, 去皮切塊
羌	2 安士, 切片
蒜頭	2 粒, 拍鬆, 去衣
芫茜, 葱	各 1 棵
紅辣椒	1 隻, 切碎

炆料:-

南乳	1 湯匙
柱侯醬	1 茶匙
海鮮醬	1 茶匙
蚝油	2 茶匙
紹酒	2 茶匙
片糖	1 小片
鹽	1/2 茶匙(後下)

1. 豬手斬件, 拖水.
2. 熱鍋落油 2 湯匙, 爆香羌及蒜頭, 炒豬手, 加入炆料, , 灑酒, 炒勻.
加水至蓋過材料, 炆 30 分鐘, ..
2. 加入羅蔔, 再炆 20 分鐘, 放入紅椒, 鹽, 再炆 10 分鐘, 最後放上芫茜, 葱, 即可.
上碟供食.