

大廚師:Nina

日期:Nov.24 2007

肉丸子冬粉湯

材料:

1. 絞肉 0.5Lb
2. 黑木耳 6 朵
3. 蔥 2 支
4. 薑末少許
5. 西芹 1~2 支
6. 紅蘿蔔半條
7. 冬粉 1 把

調味料:

1. 醬油 1 小匙,鹽 1 小匙,太白粉 1 大匙,香麻油少許
2. 白胡椒粉少許,鹽 2 小匙,日本柴魚粉 2 小匙,香油少許

做法:

1. 黑木耳泡軟洗淨切碎,蔥,薑切碎,加入絞肉與調味料 1 拌勻,擠成小丸子備用
2. 將西芹,紅蘿蔔乾洗淨切花片,冬粉泡過水備用
3. 煮半鍋清水,煮開後轉中火,放入小肉丸子,等丸子浮起,加入西芹,紅蘿蔔,冬粉等滾加入調味料 2 即可享用

***加調味料 2 時先加柴魚粉,湯會更鮮美