

## 芝士蒜香炒蜆

譚鄭瑛玲著

|             |        |
|-------------|--------|
| 活蜆          | 300g   |
| 芝士 Parmesan | 1 湯匙   |
| 蒜茸          | 1 茶匙   |
| 鹽           | 1/8 茶匙 |
| 糖           | 1/8 茶匙 |

1. 活蜆用清水浸片刻, 洗淨, 瀝乾.
2. 熱鍋落油小許, 爆香蒜茸, 加入蜆, 炒至開口, 加入鹽, 糖及芝士調味, 再炒 1 分鐘, 即可供食.