

## 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.