

珍菌炒素雞

譚鄭瑛玲著

柳姬菇(organic)	1 盒, 切去根部
素雞	1 條, 切片
花菇	8 隻, 蒸熟
青豆	2 湯匙
紅蘿蔔	50 克, 切片
羌絲	1 湯匙
芫茜	1 棵, 洗淨

調味:-

生抽, 蚝油	各 1 茶匙
糖, 麻油	各 1/2 茶匙
鹽	1/2 茶匙

1. 素雞解開膠袋, 切塊, 用滾水拖過, 加入調味品, 拌勻.
2. 熱鍋落油適量, 爆香羌絲, 炒素雞片刻, 加入 1/4 量杯水, 煮 3 分鐘, 再加入花菇, 紅蘿蔔, 柳姬菇, 青豆, 炒勻, 上碟, 放上芫茜, 即可供食.