



栗子杏菇

材 料：杏鮑菇 白果 紅蘿蔔 九層塔
栗子(冷凍栗子 Frozen Chestnut) 薑片

調 味 料：素蠔油 糖 沙茶醬 香油

準 備：1. 九層塔取葉子，洗淨。
2. 杏鮑菇洗淨，切半，再切斜片。
3. 紅蘿蔔去皮，以花刀斜切圓塊，再切薄片。

做 法：1. 水開，入杏鮑菇川燙，過油至金黃色備用。
2. 栗子以中火過油，至金黃色即可。
3. 白果快速過油。
4. 爆香薑片，入素蠔油、糖、紅蘿蔔、白果、杏鮑菇，稍炒；加九層塔、沙茶醬，繼續炒，最後滴些香油，即可起鍋。

