

## 四季豆炒豆腐

材料：四人份量

- 硬豆腐两砖。
- 四季豆约 20 条切两段。
- 豆鼓 5 至 8 粒切碎。
- 糖半茶匙。
- 糊椒粉少许、羌两大片。
- 生抽 1 汤匙。
- 麻油少许。

做法：

- 先将硬豆腐用水煮熟去水后切厚条状待用。
- 四季豆切两段用少许热水煮 1 分钟后去水待用。
- 用油少许将豆腐条煎香待用。
- 将四季豆、豆鼓、糖、胡椒粉、羌爆炒一下。
- 再放已煎香的豆腐与四季豆爆炒一下，再加生抽 1 汤匙爆炒至干。



□最后加麻油少许上碟。

□最后下椰奶四汤匙。

□试味后上碟。

