



莧菜蠔味棒羹 4人份

上等魚漿製成的蠔味棒取代吻仔魚，快速做出下飯的鮮美羹湯。



桂冠蠔味棒



桂冠蠔味棒1盒、蒜頭2-3顆、莧菜1把



鹽少許

白胡椒粉少許

香油少許

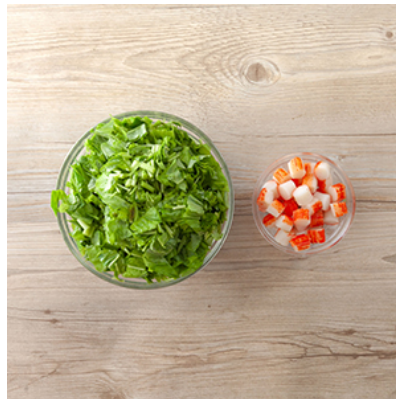
太白粉少許

步驟說明



步驟 1

莧菜洗淨切成1-1.5公分的大小，蠔味棒也切成等長，蒜頭切成碎末備用



步驟 2

放入油、蒜末、莧菜，開火將莧菜炒軟後，加入鹽和4米杯水，沸騰時淋入勾芡



步驟 3

勾芡後即可熄火滴入香油，灑上白胡椒粉，即可盛盤