

## 【魚香茄子】

食譜來源：毓秀私房醬



### 材料：

茄子、九層塔(一把)、辣椒(少許)

### 調味料：

毓秀私房醬\_杏鮑菇拌醬 . . . . . (1 匙)

萬家香素蠔油 . . . . . (1 匙)

### 做法：

1. 將茄子炸過後撈起，並且將油濾出。

炸茄子時，需用鏟子將茄子壓入油中，炸 2 分鐘，炸時盡量不和空氣接觸顏色才會漂亮。

2. 將杏鮑菇拌醬(1 匙)、萬家香素蠔油(1 匙)混合均勻，再加入辣椒、茄子拌炒。

3. 盛盤後放上切碎的九層塔即可上桌。