

【猴菇梅干燉苦瓜】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

苦瓜.....1 條（切大塊入熱水中煮 20 分鐘備用）

調味料：

1. 毓秀私房醬_頂級猴菇梅干醬.....1 湯匙
2. 萬家鄉素蠔油.....1 湯匙
3. 清水.....4 碗

【猴菇梅干燉苦瓜】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 苦瓜 1 條切大塊入熱水中煮 20 分鐘備用。
2. 將備好的調味料放入另一炒鍋內



3. 並將已煮熟之苦瓜置入其中，悶煮約 15 分鐘
4. 之後灑上紅蘿蔔片配色，拌炒一會兒
5. 起鍋後，灑上香菜或青菜點綴，即可上桌

