

gustav / March 24, 2009 11:23PM

[芋頭排骨湯](#)

四人份

主食材：中型芋頭一根切塊、排骨約250 g

副食材：蔥段兩段切小段、蒜頭五瓣切片、辣椒一片

調味料：鹽一匙、高湯一公升、牛奶約200 ml

1. 將副食材入熱油中爆香，爆香後分別放入排骨與芋頭將表面炒油。
2. 倒入高湯至鍋內，煮滾後小火悶燉半小時。
3. 開鍋後撒入些許蔥花、鹽以及牛奶攪拌均勻。

用電鍋煮芋頭更鬆軟喔！

下次試試用山藥煮煮看。

---