

菇茄在一起拌麵



需準備材料

茄子	香菇梗
秀珍菇	鴻喜菇
木耳	香菜
薑	乾麵條
白芝麻	油
豆豉	醬油
糖	香油

▲ 可隨意調整搭配，建議優先選擇適合燉煮類的食材

作法



1. 食材洗淨瀝乾，薑和秀珍菇、鴻喜菇、木耳切丁香菜切碎，香菇梗拍碎，茄子切段備用。
2. 起鍋滾水，放入麵條煮至9分熟後瀝乾，拌入少許香油備用。
3. 起油鍋，以中小火將香菇梗煎至兩面微焦。
4. 將薑和豆豉放入鍋中煸香後，切碎的菇類一起下鍋，開大火炒至收汁。
5. 同鍋加入切段的茄子略炒後，加入醬油、糖和適量的水，煮到收汁呈現濃稠狀即可。
6. 煮好的醬料鋪在麵條上，再灑上少許白芝麻和香菜即可上桌。