

涼拌熟牛肉

(2-3人份)



製作方法：

1. 川燙牛肉片後，加入切碎香料（香菜除外）及乾辣椒粉攪拌。
2. 攪拌完成後加入魚露、糯米粉乾炒。
3. 完成後加入香菜攪拌。
4. 盛盤後即可享用。

食材：

牛絞肉 1盒

香料：

辣椒 1根
紅蔥頭 適量
刺芫荽 適量
香茅切片 10片
馬蟬橙葉 適量

調味料：

魚露 1匙
糯米粉 1匙
檸檬汁 適量
乾辣椒 適量

埋喇上宗

請手動截圖