

煙燻 上宗

越南香茅排骨飯

(3人份)



食材：

豬排 3片

醃料：

香茅 1支
蔥白 1支
蒜頭 3瓣
魚露 1茶匙
醬油 1茶匙
二砂 1茶匙

醬料：

水 10茶匙
辣椒 適量
蒜蓉 1茶匙
魚露 2茶匙
砂糖 2茶匙

製作方法：

1. 豬排洗淨，把水分用布印乾；取香茅白色部分，切碎加入其餘醃料，醃2-3小時。
2. 鍋中加入少許油，將醃好的豬排煎熟。
3. 可另備喜愛配菜（如：小黃瓜、蕃茄等）組裝擺盤，即可享用。

請手動截圖