



凉拌水菜猪肉片

秋

用焯过的千筋水菜和猪肉，淋上柑橘类果汁与酱油而制成的调味料（果醋）



原料（4人份）

千筋水菜	1/2把(约150g)
猪肉(涮锅用肉片)	150g
酒	100cc
调味料	
┌ 果醋	120cc
└ 香油	2大匙(30ml)
干煎芝麻	1大匙(9g)

烹调方法

1. 千筋水菜切成5~6厘米长。
2. 锅内加水和酒，煮沸，先把水菜过水后放在浅筐上，接着再把猪肉过水后盛在浅筐里。
3. 若猪肉片太大，就切成易于食用的大小，和水菜放入盘中均匀淋上调味料，洒上芝麻。

烹调要点

- 水菜不必烫也可以直接食用。口感清脆，极具风味。