

# 香菇扒青菜

## Blanched Bok Choy with Shiitake Mushrooms

### TIME 时间

Cooking 烹饪 20 min.

Baking 烘培 0 min.

Resting 静置 20 min.



### INGREDIENTS 原料 (2人份)

- 3颗 青菜
- 1升 水
- 2瓣 大蒜
- 2克 姜
- 6个 香菇/香菇干
- 1汤匙 耗油
- 2汤匙 生抽
- 1汤匙 淀粉
- 3汤匙 食用油
- 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>汤匙 盐
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub>汤匙 糖

### UTENSILS 器具

刀, 砧板, 大碗, 煮锅, 炒锅, 小碗

### STEPS 步骤

**STEP 1** 原料: 6个香菇/香菇干, 2瓣大蒜, 2克姜

器具: 刀, 砧板, 大碗

将香菇或香菇干在热水中泡至香菇头软嫩(香菇干至少需泡**20分钟**)。切碎蒜和姜。香菇泡好后, 切掉香菇根, 在香菇头上划一个十字。

**STEP 2** 原料: 3颗青菜, 1升水, 1汤匙食用油, 1汤匙盐

器具: 刀, 砧板, 煮锅

清洗青菜, 将青菜沿纵向切成两半。在煮锅中倒入水, 加入食用油和盐, 烧开。将青菜放入沸水中开盖煮**3分钟**。将青菜捞出沥干。

**STEP 3** 原料: 1汤匙耗油, 2汤匙老抽, 1汤匙淀粉, 2汤匙水, 2汤匙食用油, <sup>1</sup>/<sub>4</sub>汤匙盐, <sup>1</sup>/<sub>2</sub>汤匙糖

器具: 小碗, 炒锅

在一个小碗中加入耗油、老抽、淀粉和水, 混合均匀制成酱汁。在炒锅中用中火将食用油加热, 放入蒜和姜末, 炒约**1分钟**至炒出香味后, 加入香菇用中小火翻炒, 加入盐和糖调味。再炒大约**2分钟**至香菇明显出水后, 倒入酱汁。翻炒约**1分钟**至酱汁浓稠后, 离火。

**STEP 4** 将青菜对称装入盘中, 将香菇放在中央, 淋上炒锅中的酱汁。尽情享受!