# 羊排萝卜汤

## 材料准备

1、羊肋排 500g，姜片 2片，胡萝卜 350g，白萝卜 350g，干辣椒 5个，盐适量，白胡椒粉适量，青蒜粒 1大勺，小豆蔻 3个，茴香籽 1小勺，花椒 1大勺

## 制作步骤

①胡萝卜和白萝卜去皮后切块，准备好炖汤的料包（小豆蔻 3个，茴香籽 1小勺，花椒 1大勺）

②羊排汆水，

③砂锅中加入热水，放入羊排、料包和姜片，大火煮

④煮开之后，转移到110℃预热好的烤箱，炖3小时

⑤时间到后，从烤箱转移到灶上，捞出香料，加入胡萝卜块和白萝卜块、干辣椒和适量盐，炖煮至萝卜熟软（羊肉汤熬煮后才会变白），撒上白胡椒粉和青蒜粒。