# 黑椒鸡汁土豆泥

## 材料准备

1、土豆xxg、黄油20g、牛奶/淡奶油80g、鸡高汤100ml、猪肉50g、黑胡椒粉1g、淀粉、盐

## 制作步骤

①土豆去皮上锅蒸熟或者带皮煮熟，大约20min，期间姜切片，大葱切丝，猪肉剁碎

②土豆煮到能够用筷子轻松插透即可，趁热加入3g盐和20g黄油搅拌均匀，牛奶煮沸后分三次加入土豆泥中拌匀，找一个碗将土豆泥倒扣入盘中

③锅中倒入少许油，加入姜片、大葱丝炒香后捞出弃用，然后加入猪肉碎炒熟，加入100ml高汤煮沸，再加入1g黑胡椒以及适量淀粉水勾芡出锅浇到土豆泥上。