# 酸辣虾

## 材料准备

1. 主料：基围虾500g约1斤
2. 辅料：姜片、葱、米酒、小米辣、蒜、香菜、小番茄、柠檬、白糖/椰子糖、鱼露

## 制作步骤

①基围虾去虾线，水滚后加入姜片、葱段、虾、米酒，虾煮熟捞出放冰水冰镇，剥去虾头和虾壳，开背备用。

②小米辣、蒜、香菜切碎，小番茄打成番茄酱，将番茄酱倒入碗中，然后加入小米辣末、蒜末、香菜末、白糖、柠檬汁、鱼露搅拌均匀，再加入虾仁混合均匀即可食用。