食材 （4 人份）15 分鐘

杏鮑菇4根

九層塔1把

蒜片1顆

薑片1塊

蔥段適量

辣椒片2根

調味料

砂糖1匙

醬油1-2匙

米酒1-2匙

1. 將蔥切段，薑、辣椒切片。 杏鮑菇滾刀切塊後備用。
2. 起油鍋，把薑片、蒜片和部分的蔥段下鍋爆香。
3. 將杏鮑菇下鍋，並灑上少許的鹽幫助杏鮑菇炒出水份。
4. 再來加糖、醬油和半杯的水後繼續煨煮，直到醬汁收乾。
5. 加入九層塔、蔥段、辣椒片。
6. 鍋邊淋上少許的米酒、麻油，調好味後好菜上桌！