**番茄火腿鸡蛋烩饭-**

**- 食材清单 -**  
西红柿2个                              火腿肠2根鸡蛋2个                              大蒜2瓣番茄膏2勺                             老抽 半勺生抽1勺                              蚝油1勺淀粉适量                             葱花适量  
**- 做法 -**  
**1.**2个番茄在沸水中烫1分钟，捞出去皮切块。

**2.**2根火腿肠斜刀切片。

**3.**2个鸡蛋打散，锅中放入1勺食用油中火烧热，倒入蛋液炒熟盛出。

**4.**起锅放入1勺食用油中火烧热，放入2瓣蒜末爆香，倒入番茄块炒至软烂。

**5.**加入2勺番茄膏、1/5勺盐、半勺老抽、1勺生抽和1勺蚝油炒匀，倒入炒熟的蛋液、火腿片翻炒均匀，加200ml冷水煮1分钟。

**6.**淀粉和水1:1搅匀兑成水淀粉，倒入锅中勾芡，出锅后盛在米饭上，撒葱花装饰。