材 料

龙利鱼一片

番茄2个

番茄酱适量

葱姜适量

盐适量

白胡椒粉2克

白酒一瓶盖

蛋清1个

干淀粉一小勺

**做 法**

龙利鱼洗净切片。放入盐、胡椒粉、白酒、蛋清抓匀，再加入干淀粉抓匀。

番茄去皮切块。

锅里放油，烧热后放入葱姜翻炒出香味后葱姜捞出。

放入番茄和番茄酱翻炒。

加水和盐，开锅后再煮个五分钟。

加一点点糖，然后把鱼片放入煮个一、二分钟鱼片煮熟就可以关火了。

这道菜就做好啦！撒点芝麻和香葱。