

响油芦笋

这道响油芦笋是跟私房的淡鸟大师学的，原帖已经查不到出处了，他的博客上也已经找不到这道菜，好在大家转来转去，还能看到原来的方子，根据家里现有的东西，做了出来，果然很清香扑鼻，素雅可口哦！

原料：

- 1 磅芦笋 (约 454 克)
- 1 小块姜，剁成姜米
- 3 瓣儿蒜，切碎
- 4 茶勺酱油
- 2 大勺鸡汤
- 1/4 茶勺白糖
- 2 大勺色拉油
- 2 大勺香油
- 盐适量



做法：

芦笋洗干净，去掉老根，茎部对半切开但是不要切段，锅里烧开水后，撒点盐，将芦笋放进水里煮 1 分半到 2 分钟左右，，捞出来沥干水，盛到盘子里。

将鸡汤，酱油，白糖，盐拌匀，烧开后浇在芦笋上面。

把锅重新烧热，下色拉油和香油，然后下姜米和蒜粒，爆香后，连油带姜蒜一起泼在芦笋上面，这时候会有吡啦一声响，所以得名响油芦笋。

淡鸟大师的做法是将姜米和蒜粒撒在芦笋表面，然后才泼油，我喜欢先把蒜和姜爆一爆，觉得更香些，个人所爱吧，正宗与否，就不管啦！



WWW.YANKITCHEN.COM



WWW.YANKITCHEN.COM