

彩椒炒火腿蘑菇片

上周去买菜的时候，无意间看到了几盒彩色的小辣椒在卖，不是咱们平时吃的大灯笼椒，而是个头小小的，大概只有拇指那么大小，颜色非常非常漂亮，不知道是不是因为是有机蔬菜的缘故。

买了几盒回来，真是越看越可爱，都有点儿舍不得吃了。



用来炒菜，效果也好，不像大灯笼彩椒一炒就出很多水，很赞，下回见着了打算再多买点儿。



原料：



WWW.YANKITCHEN.COM

- 1 盒小彩椒 (0.5 磅, 约 172 克)
- 1 包小号的火腿肠 (推荐 Hillshire Farm 牌子, 个人最爱)
- 6 个白蘑菇
- 2 瓣儿蒜, 切成蒜片
- 盐和油适量

小提示:

据书上说, 清洁蘑菇最好的办法是用湿的纸巾或者毛巾将蘑菇擦干净。用水洗会影响蘑菇的口感。

蘑菇不要用铁锅炒, 不然成菜容易发黑。

做法:

把彩椒洗干净, 去掉蒂部和里面的辣椒籽, 切成小块。

火腿肠斜着切成片。

白蘑菇用湿纸巾搽干净, 切成片。

锅里放油, 烧热, 爆香蒜片, 下火腿片, 略炒, 倒入彩椒片和蘑菇片, 加盐调味, 大火炒至断生即可。

这可真的是一道简单好看而且营养高的小菜哦!



WWW.YANKITCHEN.COM