

辣酱拌豆腐



辣椒酱拌豆腐，是个不到一分钟便搞定的凉菜，因为方便简单而且有营养，是常做的东西，又因为香辣可口，也深得小凯同学的欢心，皆大欢喜。

辣椒酱的做法请参看：[自己动手做辣酱](#)

原料：

- 1 盒嫩豆腐
- 3 大勺辣椒酱
- 2 大勺酱油（或依个人口味增减）
- 1 小撮葱花

做法很简单，豆腐切成小块或小片，码到盘子里，用微波炉高火转一两分钟，拿出来，倒掉渗出来的水，浇上酱油和辣椒酱，撒上葱花便可。

简单方便，味道营养都不打折哦！