

芽菜炒毛豆



买不到雪菜，用了四川芽菜来炒，也相当好吃。

原料：

- 2 包冷冻带荚毛豆（因为买不到毛豆仁）
- 1 包四川芽菜
- 1/4 杯鸡汤
- 10 枚干红辣椒，剪成段（爱吃辣的尽管多加点辣椒）
- 1/4 茶勺白糖
- 2 瓣蒜，切成片
- 盐适量
- 油适量

做法：

因为买不到现成的毛豆仁，只好手动一粒一粒的剥开豆荚，把毛豆仁给剥出来。

大铁锅用中火烧热，锅里下油，爆香蒜片，下辣椒段，然后下毛豆仁，略微翻炒一下，倒入鸡汤，下盐和白糖调味，翻炒到汤汁快要收干的时候，下芽菜，一直炒到汤汁收干，芽菜和毛豆都油光铮亮的时候，起锅装盘成菜。