

凉拌胡萝卜面疙瘩

原料：

0.5 杯水
1 根中等个头的胡萝卜
2 杯中筋面粉
2 大勺辣椒酱
2 根香葱，切成葱花
1 小撮白芝麻，焙香
0.5 茶勺香油
2 茶勺酱油
盐适量



小提示：

水的用量可能需要根据胡萝卜个头大小稍稍增减一些。

辣椒酱是自己做的，（看这里：[自己动手做辣酱](#)），也可以用任何喜欢的辣椒酱代替。

做法：

胡萝卜去皮，切成小块，放到搅拌机（blender）里，加水，打成胡萝卜浆。

把胡萝卜浆，面粉和盐放到面包机里，启动面包机的“面条（pasta）”程序。面团和好后，不要动，留在面包机里醒 20 到 30 分钟。

将醒好的面团拿出来，分成小剂子，搓成小粗条，然后用刀切成小块。

锅里烧开水，加一点盐，将面疙瘩放入，煮熟，约三四分钟，捞出，拌上香油，酱油，辣椒酱，醋，葱花和白芝麻。

拌匀了，开吃！