

## 绿豆凉粉

## 原料：

- 0.5 杯绿豆淀粉
- 1 根嫩黄瓜，切成条
- 3 杯水
- 1 茶勺香油
- 2 大勺酱油
- 2 茶勺葡萄甜醋（balsamic vinegar）
- 4 大勺香辣酱
- 2 根新鲜的小香葱，切成葱花
- 盐适量



## 小提示：

绿豆淀粉在中国店可以买到，叫 mug bean starch,（好像偶尔也有写成 green bean starch 的），千万不要买成了绿豆粉（mug bean flour）。

香辣酱是自己动手做的，感兴趣的同学们请参看 [自己动手做香辣酱](#)。

## 做法：

绿豆淀粉加水，搅匀，成白色的稀面糊，用中小火慢慢的加热到面糊变透明，并且不停的冒大气泡的时候，关火，倒入方烤盘或者别的什么事先准备好的容器里，晾凉后放冰箱冷藏 2 个小时以上之后，拿出来，切片切丝随意，拌上黄瓜条，放碗里，浇上香油，酱油，盐，醋和香辣酱，撒上葱花即可。