

## 辣炒鱿鱼

## 原料：

- 1 只鱿鱼
- 1 个洋葱，切粗丝
- 2 瓣蒜，切成蒜片
- 2 到 3 大勺韩国辣酱
- 1 到 2 茶勺酱油
- 油适量



## 做法：

鱿鱼清理干净，切成小块，在开水里面煮五六秒钟，捞起，沥干水，备用。

锅里下油，烧热，下洋葱和蒜片，煸香，下鱿鱼，辣酱和酱油，翻炒均匀便可起锅。

虽然看着红通通的，但并不辣，很好吃。想起北京五道口的铁板鱿鱼了。。。