

## 韩式蜜汁小鱼干

## 原料：

- 1/2 杯小鱼干
- 2 茶勺酱油
- 1 茶勺蜂蜜
- 2 瓣蒜，压成蒜泥
- 1 小块姜，擦成姜茸
- 1/2 茶勺韩国辣椒面
- 1 茶勺白芝麻
- 1 大勺油



## 做法：

小鱼干洗干净，用厨房用纸擦干水。

锅里放油，烧热，下姜茸和蒜泥，转小火，爆香后倒入小鱼干，略炒，加酱油和蜂蜜，接着炒约一两分钟，下辣椒面和白芝麻，炒至汤汁收干，起锅盛盘。