

酸辣汤

家里的存货不多了，东找找西找找，翻出一些干货来，做个简易版的酸辣汤。

原料：

- 1 块火腿，切成丝
- 3 片腐皮，泡开，切成丝
- 4 朵香菇，泡开，切成丝
- 1 小把干木耳，泡开，切成丝
- 1 小把黄花菜，泡开
- 1 个鸡蛋，打散
- 2 茶勺淀粉
- 1 茶勺现磨的胡椒末
- 2 大勺酱油
- 1 茶勺老抽
- 2 大勺葡萄醋
- 1 茶勺香油
- 1 棵葱，切成葱花
- 盐适量
- 鸡汤适量



做法：

淀粉加两大勺鸡汤调开。

火腿丝和香菇丝放入锅内，加鸡汤，大火烧开，加腐皮丝，木耳丝，黄花菜，酱油，老抽和盐，下湿淀粉勾芡，然后转成中火，一边不停的搅动一边往锅内倒入蛋液，再度烧开后，关火，而后加入醋，胡椒粉，香油和葱花即成。