

## 翡翠金銀蛋

譚鄭瑛玲著

免治猪肉	4 安士
波菜	1 札, 洗淨, 摘段
鹹蛋	1 只
皮蛋	1 只
蒜茸	1 茶匙

1. 煲熟鹹蛋, 去壳切粒, 皮蛋去壳切粒.
2. 免治猪肉, 加入鹽, 糖, 生抽, 各少許, 豆粉 1 茶匙, 拌勻.
3. 熱鍋落油少許, 炒波菜, 加入少許鹽, 炒勻, 盛以碟.
4. 再熱鍋落油少許, 爆香蒜茸, 炒碎猪肉至熟. 加入鹹蛋粒, 皮蛋粒, 兜勻.  
將全部材料放在波菜碟上, 即可上桌供食.

貼士: 波菜不可炒得太熟, 否則會變黃, 不好吃和不美觀.

20180731