

乾炒沙爹雞河粉

譚鄭瑛玲著

材料：鮮河粉	1 磅
雞肉	1/2 磅
芽菜	1/2 磅
沙爹醬	2 湯匙
葱	2 棵,切段
洋蔥	1 個,切條
蒜頭	2 粒,剝茸
羌	數片,剝茸

醃料：沙爹醬	2 湯匙
魚露	2 湯匙
油	1 湯匙
糖	1/2 茶匙

做法：1。雞肉切片，加入醃料，醃約 20 分鐘。

2。熱鑊落油 2 湯匙，炒河粉，加入老抽 1 湯匙，糖 2 茶匙，炒勻，上碟。

3。再燒熱鑊落油 1 湯匙，爆香蒜茸羌茸，炒雞片至熟，上碟。

4。再燒熱鑊落油 1 湯匙，炒洋蔥，加入芽菜，葱，炒片刻，將河粉雞片回鑊加入沙爹醬，兜勻，上碟供食。

20110616