

清蒸香菇嫩豆腐

- ◆ 準備時間：15 分鐘
- ◆ 烹飪時間：40 分鐘
- ◆ 份量：2 人份
- ◆ 食用建議：搭配米飯

滷味高湯：

八角 10 克
桂皮 5 克
花椒 5 克
水 100 毫升
醬油 150 毫升
乾辣椒 10 克
馬來西亞黑甜醬油膏 50 毫升
紅糖 50 克
乾香菇 50 克
新鮮生薑 40 克

做法：

- 將上述材料全部放入鍋中以大火煮滾後，轉小火熬煮約 25 分鐘，過濾留下滷汁備用。

材料：

嫩豆腐 200 克
新鮮香菇 50 克，洗淨，切片
醬油 10 毫升
青菜（小白菜／青江菜） 60 克，洗淨，切段

做法：

- 將豆腐放在盤子上，把香菇片鋪在豆腐上。
- 把豆腐放入蒸鍋，蒸 10 分鐘後取出。
- 將小白菜放入已加有半湯匙食用油的滾水中川燙 20 秒，撈起排盤，再將蒸好的豆腐放在排好的小白菜上。
- 豆腐淋上高湯後，即可搭配米飯食用。