

# 煎豆包淋黑糖醋醬汁

- ◆ 準備時間：20 分鐘
- ◆ 烹飪時間：15 分鐘
- ◆ 食用建議：作為主菜

## 材料：

豆包 3 片

## 做法：

- 鍋中加入 5 大匙油，熱鍋，等油夠熱後，放入豆包煎到呈金黃色。取出切條，搭配醬汁食用。

## 黑糖醋醬汁：

黑醋 150 毫升

黑糖 80 克

醬油 3 大匙

泰國青檸葉 6 片

小辣椒 半條

水 80 毫升

柳橙 1 顆（去皮）

## 做法：

- 將上述材料放入鍋中煮滾，火轉小一點再繼續煮到醬汁呈焦糖狀，關火，完成。