

蔬菜腸粉

醬汁：

- 乾香菇 1 朵，預先洗淨、泡軟
- 香菇素蠔油 1 大匙
- 麻油 1 大匙
- 蔬菜高湯 80 克
- 玉米澱粉 1/2 大匙

做法：

- 把乾香菇切絲。
- 用一大匙麻油熱鍋，放入香菇絲翻炒一會。
- 加入香菇素蠔油及蔬菜高湯，以大火煮滾。
- 將玉米澱粉放入小碗，用少許冷水攪拌均勻，慢慢倒入上述煮沸中的醬汁，邊倒邊攪拌，以使醬汁變濃稠。
- 關火，待用。

材料：

- 腸粉 3 卷
- 紅蘿蔔 60 克
- 白蘿蔔 60 克
- 乾香菇 2 朵，預先洗淨、泡軟
- 食用油 1 大匙
- 糖 1 大匙
- 醬油 1 大匙
- 麻油 1 大匙
- 胡椒粉 少許
- 蔬菜高湯 60 克

做法：

- 將紅蘿蔔及白蘿蔔洗淨後切絲，乾香菇 2 朵切片，放置一旁備用。
- 鍋中放入 1 大匙油，以中火熱鍋。接著放入已切好的乾香菇片及紅蘿蔔絲、白蘿蔔絲，翻炒約 1 分鐘。
- 加入糖、醬油、麻油、少許胡椒粉，拌勻。
- 倒入高湯，煮滾後轉小火繼續煮，煮到高湯被吸收、蔬菜變濕軟後關火，此即是蔬菜餡料，放置一旁備用。
- 把腸粉完全攤開，放上蔬菜餡料後再捲回成一條，擺在盤子上。
- 將包好餡的腸粉蒸 3 至 4 分鐘，取出淋上醬汁，即可享用。