

# 越南蕃茄米粉湯

材料：(材料約為 8~10 人份)

素牛肉 200g  
水 2500-3000cc  
薑 20g  
冷凍香茅 3 支  
蕃茄 1 公斤  
蕃茄膏 2 湯匙  
蕃茄醬 4 湯匙  
素雞丁 200g  
炸豆腐泡 90g  
九層塔 一些

調味料：

鹽 1 湯匙  
油 1 湯匙  
東莞米粉 1 包

做法：

1. 薑洗淨後切成末。蕃茄洗淨，一半切中丁，一半切成圓厚片。
2. 九層塔洗淨。炸豆腐泡切半，川燙後備用。香茅解凍後洗淨，拍打使其裂開。
3. 起油鍋，將素雞丁炸至金黃色，備用。
4. 熱鍋後放油，先加入薑末略炒，續放進香茅炒香，再放入蕃茄中丁炒至微糊後，加蕃茄膏、蕃茄醬炒香。
5. 接著加水煮滾後，放入素牛肉、素雞丁、蕃茄圓厚片、及已切半豆腐泡，慢火熬煮 1 小時。加鹽調味。
6. 另一鍋煮水，水滾後加入米粉煮至熟，撈起沖涼。
7. 吃時將米粉加蕃茄湯，並放上九層塔，即可享用。