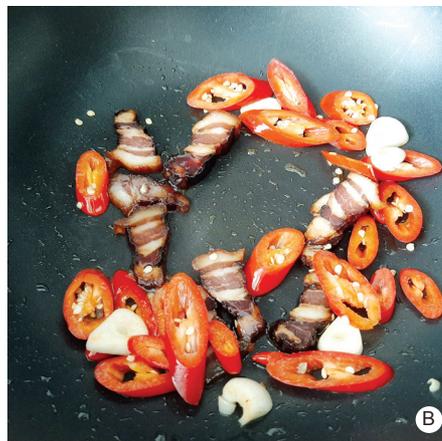
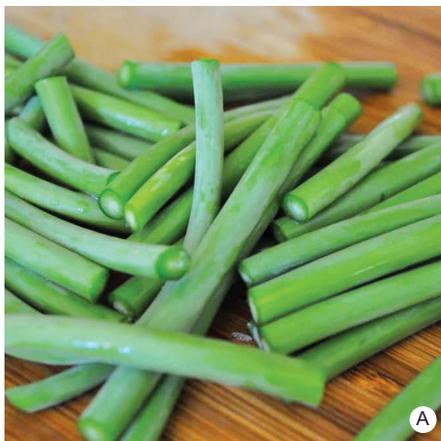


臘肉花生炒蒜苳



每到炎炎夏日，每個人都沒胃口吃飯，媽媽們都會想辦法煮些開胃的菜餚。眷村許多家庭都很愛自己製作香腸與臘肉，從農曆新年做好一大堆，放在冰格裡儲存，每到需要臨時加菜或請客時，拿出來解凍後可以切片配菜吃，因此全年都有些肉可以搭配炒菜。

一道臘肉炒蒜芯，只要加點辣椒與花生，就搖身一變成為夏日晚餐時爸爸們請客配啤酒的好菜。辣椒與蒜芯的搭配又辣又香，花生香脆，就這一碟也可吃得盤底朝天。



做法：

1. 蒜芯洗淨後將較青嫩的部份切小段，備用。(圖A)
2. 臘肉切薄片。
3. 鑊中爆香蒜頭，辣椒斜切片放入一起爆香。(圖B)
4. 倒入臘肉片一起翻炒。
5. 蒜芯段放入後炒到熟，加入少許生抽。(圖C)
6. 最後上桌前將脆花生撒入，翻炒數下即可。(圖D)

材料：〈2人份〉：

蒜芯	2把
辣椒	2條
蒜頭	2粒
臘肉	1/2塊
炸好的脆花生	適量
生抽	少許

筆記：

1. 辣椒採用大紅辣椒，不要用指天椒。因辣椒一起炒熟後可以跟著蒜芯直接吃，指天椒的辣度較高，比較不適合直接吃。
2. 臘肉較硬難切薄片，可放入微波爐中稍微加熱數10秒，讓臘肉軟身後再切薄片便容易多了。