

羊肚菌排骨 蘿蔔酸菜湯

想做個湯飯做宵夜，見到家裏的羊肚菌與及想起曼谷食過的排骨湯飯，就想到不如用來煮個蘿蔔酸菜排骨湯啦。

材料非常之簡單，而且比較容易處理，真係不費吹灰之力就將所有材料準備好，然後放入煲內煮45分鐘就完成啦。

而且比我攞到有即食昆布，索性加埋入去一齊煮，以增加鮮甜的味道！

順帶一提點樣處理蘿蔔，前幾日剛好有同事問我點解食到蘿蔔又澀又有渣？我就話除了要睇質量之外，係咪呢刨皮刨得唔夠深呢？所以大家去蘿蔔皮的時候，不妨都片深一D！





材料：

蘿蔔	1條
排骨	600克
泰國酸菜	1包
羊肚菌	5粒
即食昆布	1小碗
凍水	適量

做法：

1. 排骨洗淨後放入凍水中煮滾，10分鐘後取出洗淨瀝乾。(圖A)
2. 蘿蔔去皮，滾刀切塊備用。(圖B)
3. 羊肚菌及昆布浸水備用。(圖C)
4. 酸菜取出沖洗一下，切細備用。(圖D)
5. 將所有材料放入煲中加適量凍水至剛剛過面(因為蘿蔔本身會出水)，大火煮滾後轉中火煮45分鐘，完成後加點鹽調味即可。(圖E)

筆記：

1. 今次用的泰國酸菜味道不鹹。如果用鹹味重的酸菜，可先用水加少許鹽浸一會去掉部份鹹味才用。