

鴻喜南瓜燒

材 料：

鴻喜菇150公克、南瓜150公克、
紅棗6粒、薑少許

調味料：

鹽1/8匙、冰糖2大匙、水1杯



作 法：

1. 鴻喜菇去蒂後汆燙，漂涼。南瓜去籽、去皮後切塊。薑拍碎。
2. 水煮開，放入紅棗及調味料煮約三分鐘，可蓋鍋蓋悶煮。
3. 最後放入南瓜及鴻喜菇，以小火煮至收汁即可起鍋。

貼心小叮嚀

南瓜一定要煮至入味才好吃，甜的菇吃起來口感更為特別。