

SAMBAL KANGKONG

叁峇通心菜



扫一扫，
游览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- 1) 通心菜：225克
- 2) 辣椒(切片)：6片(装饰)
- 3) 大蒜(切碎)：2头
- 4) 淀粉水：1/4汤匙玉米淀粉
+ 1/2汤匙清水
- 5) 生抽：1/3汤匙
- 6) 食用油：30毫升
- 7) 糖：1/4汤匙
- 8) 爱·食·录。
叁峇酱：60克

烹饪步骤：

- 1) 彻底清洗通心菜。
- 2) 大火热锅，锅热后加入30毫升食用油，加入大蒜碎和爱·食·录。叁峇酱炒香，约5秒。
- 3) 趁热转小火并加入通心菜和辣椒片，继续翻炒。
- 4) 加入糖和生抽，继续小火煎炒以保持通心菜的清脆。
- 5) 最后，加入淀粉水，大火翻炒收汁。
(这一步是可选的，如果喜欢干爽的口感，在步骤4后即可装盘)

贴士：

爱·食·录。叁峇酱可以使用其他海鲜类，比如鱼、鱿鱼和其他甲壳类动物。