

食譜：滋味排骨

材料

一字排 500 克

調味料

老抽	1 湯匙
生抽	1 湯匙
蠔油	1 湯匙
海鮮醬	2 湯匙
磨豉醬	2 湯匙
片糖	1 塊
草果	2 個 (略拍)
薑	3 片
水	適量(約 500ml)

做法

1. 將調味料和約 500ml 水放入鍋內煲滾。
2. 將一字排放入滾起的調味湯內。
3. 用大火煮 10 分鐘後，改中火燜至汁液濃稠為止。
4. 上碟後用剪刀沿骨剪開，放上番茄和番茜，便可享用。