

魚露茄子

材料： 茄子 3 個, 青蔥 2 條, 芫茜隨意, 紅乾蔥 3 粒, 花生石碎少許, 盐 1 茶匙, 醋 1 湯匙

汁料： 魚露 90ml, 糖 100ml, 醋 30ml, 水 200ml

- 1: 做前先開着焗爐 400 火待熱
- 2: 將茄子洗淨,另外開一盆水放一茶匙盐,一湯匙白醋,茄子切去頭尾後將茄子切成長條狀放入加了醋和盐的水中浸至 10 分鐘
- 3: 倒出登乾水後再將茄子倒入一個焗盆中加 1 湯匙橄欖油在茄子裏和混放入熱爐裏焗 15 分鐘至熟
- 4: 然後拿出來排上碟,然後將調教好的汁料倒入茄子裏再將蔥絲和芫茜放在茄子上面,再放炸好的紅乾蔥片最後灑上花生碎就完成了魚露茄子菜式了!