

## 《海菜虱目魚丸湯》

◎ 材料：(食材 1 人份)

- 虱目魚丸 25g
- 海菜 3g
- 豬大骨 適量
- 薑絲 適量
- 芹菜 1 根
- 鹽 適量
- 白胡椒粉 適量
- 香油 適量



◎ 做法：

1. 魚丸、海菜洗淨，芹菜洗淨切碎備用。
2. 用大骨熬高湯備用。
3. 將高湯煮滾，放入魚丸、海菜、薑絲滾 5 分鐘至熟後，加入適量鹽調味，最後灑上芹菜末、胡椒粉及香油提味即可。