

# 喜爱葱爆酸甜火腿肉丸

材料：

喜爱火腿肉丸 1 包、日本黄瓜 1 条、青灯笼椒 1 粒、红萝卜 1 条、大葱 2 粒、蒜头 3 瓣

调味料：

辣椒酱、番茄酱、盐、糖和薯粉适量

步骤：

1. 把青灯笼椒、大葱切成块状，红萝卜切成丁状，蒜头切碎备用。



2. 在锅中倒入适量的油，把喜爱火腿肉丸炸至金黄色后，捞起备用。



3. 倒入适量的油，将蒜米爆香，然后倒入切块的大葱一同翻炒。



4. 再把切丁的萝卜和切块的青灯笼椒一起大火翻炒。



5. 随后倒入适量的番茄酱以及少许的辣椒酱，再把喜爱火腿肉丸放入，大火快炒拌匀，再倒入少许的盐、糖调味。



6. 最后，在勾芡倒入，稍微沸腾后即可盛盘食用。



\*\* 日本黄瓜可以用作摆盘或是切块一共烹煮