

## 5.4.2013 大廚師 - 江南老鴨煲

### 原料：

斬件的鴨塊

豬蹄一隻

筍尖

火腿

青紅椒

蔥

姜

料酒

### 做法：

1. 將鴨塊和豬蹄塊放入冷水鍋中，用中火煮至血沫出淨，撈出清洗乾淨。
2. 另起鍋將鴨塊、豬蹄、蔥段、薑片、料酒放入鍋中，加入足量的水約高過食材一寸許。大火燒開後轉成小火慢慢燉制。
3. 待鴨和豬蹄約莫 7 成熟時，放入筍尖（如果是醃製的筍尖，一定要浸泡，清洗掉多餘的鹽分）、火腿片繼續煲到全熟。
4. 起鍋前放入青紅椒絲