

## 12.19 大廚師 Ani - 麻辣香鍋

### 材料:

麻辣鍋底(半包) 火鍋料視個人喜好

高麗菜, 蔥薑蒜, 油, 花椒, 乾辣椒, 麻油, 米酒, 適量

### 做法:

1. 火鍋料用滾水燙熟備用, 高麗菜切塊
2. 熱油鍋將花椒與乾辣椒下鍋炒香
3. 加入麻辣鍋底拌炒均勻
4. 加入蔥薑蒜翻炒至香味出來
5. 加入火鍋料炒均勻
6. 放高麗菜炒至熟
7. 淋上麻油提香即可