

蕃茄豆皮

食材 (份量：6-8 人份)

- 豆皮 (又稱豆包) 1 盒 (約 1 磅重)
- 大顆蕃茄 3-4 粒
- 薑絲 1 湯匙
- 甜羅勒或九層塔葉 1 杯
- 蕃茄碎末 2 湯匙 (隨個人喜好決定是否添加)
- 醬油 1 湯匙
- 鹽巴 1- 1½ 茶匙
- 糖 2 茶匙
- 義大利巴薩米可醋 (Balsamic vinegar) 2 湯匙
- 油 2 湯匙

作法

1. 在平底鍋放入 1 湯匙的油，將豆皮輕輕對半展開放入鍋內，兩面煎至金黃色。
2. 起鍋後，將每一塊豆皮切成小長塊 (約 1 英吋寬)，備用。
3. 將蕃茄對半切開、去籽，再切成塊狀。
4. 在平底鍋加入 1 湯匙的油，用中火爆香薑絲
5. 將切好的蕃茄放入鍋中煮軟，加入鹽巴、糖和醋攪拌後煮滾。
6. 把豆皮放入鍋中，用慢火燉煮 8 - 10 分鐘，待豆皮完全吸收蕃茄醬汁。若醬汁不夠，可再加入蕃茄碎末，並視狀況調味。
7. 最後加入甜羅勒或九層塔葉，快速翻炒後即可上菜。

*備註：起鍋前亦可放入些許黑醋，以增加風味。