



## 腊味香菇煲仔饭



### 莊记酱料

莊记芋头饭配料

### 材料

- 莊记芋头饭配料 1 罐
- 清水 750 毫升
- 泰国香白米 500 克/ (约 3 ½ 杯米)
- 芋头 120 克(切丁)
- 香菇 10 朵(浸软和切片)
- 腊肉/腊肠 3 条(切片)
- 青菜
- 食用油 2 汤匙

### 烹调方法

1. 芋头去皮、切丁，均放入热油锅中略炸呈金黄色，捞起待用。
2. 香菇泡软、去蒂，用汤匙油爆香，待用。
3. 把白米、**莊记芋头饭配料**和水放入砂锅中，先用大火煮沸，再改小火焖煮。
4. 当饭要熟之前，把芋头、香肠和香菇加入其中。
5. 盖上锅盖，慢火烧，至饭熟后即可。

