



什锦杂菜薯条

韩式盖浇薯条

食材

16 盎司 Gourmet Gold™ (X7805)

4 盎司预制泡菜，作为配菜

什锦杂菜：

2 茶匙香油

¼ 杯酱油

1 汤匙袋装黑棕糖

1 汤匙植物油

1 根中等大小胡萝卜，削皮切丝

½ 个中等大小黄洋葱，切成薄片

¾ 茶匙犹太盐（按需加量）

¼ 茶匙现磨黑胡椒（按需加量）

4 盎司新鲜香菇，去柄切成薄片

2 瓣中等大小大蒜，切碎

2 根芹菜杆，切成薄片

1 ½ 茶匙熟芝麻

说明

根据制造商的说明烹饪薯条。

<u>什锦杂菜： </u>

将酱油与糖在小碗中混合，直到糖溶解；备用。

使用大号平底锅与中火加热油，直至微沸。

加入胡萝卜、洋葱、称量好的盐和胡椒。

烹饪并时而搅拌，直到洋葱变软；5 分钟后加入酱油和糖的混合物。

加入蘑菇和大蒜，烹饪约 3 分钟，时而搅拌，直到蘑菇变得软嫩；然后，加入芹菜，烹饪约 2 分钟。

将锅离火，加入 2 茶匙香油，颠锅混匀。

品尝确认味道，按需加入盐和胡椒调味。

装在上菜盘中，作为薯条浇头，撒上熟芝麻。搭配泡菜上菜。

产量

4 份