

秋葵炒肉



食材：秋葵、猪肉、桃园建民西瓜酱、葱姜、酱油、蚝油、盐

做法：1、把秋葵冲洗干净后，去掉头尾，再用刀把秋葵从中间切开，放入热水里，焯煮一会儿后捞出来；

2、接下来，把猪肉仔细洗净，去掉血水等杂质之后，切成小片，加入一点桃园建民西瓜酱、酱油，把猪肉腌制一下；

3、接着，把葱姜分别处理干净，去掉杂质，分别切成葱花和姜丝；热锅烧油，放入腌制好的肉片；

4、煎到肉片变色后，放入葱姜炒香，放入秋葵，加入一点蚝油、盐，继续翻炒到食材成熟入味，即可；