

香椿炒鸡蛋

食材：香椿、6-8个鸡蛋。

做法：

- 香椿去掉根部，用盐水洗净，焯水，然后切碎，放入盆中。
- 做鸡蛋液，鸡蛋液中放入食盐，一点料酒去腥。然后把鸡蛋液旋转着淋入香椿中，搅拌均匀。
- 锅中放油烧热，然后旋转着倒入香椿鸡蛋液，稍微定型后，翻转，然后用勺子铲成小块。