

## 板栗排骨汤



**1、准备食材：**鲜排骨、板栗、山药、小葱、料酒、生姜、胡椒粉

### 2、板栗排骨汤的做法：

(1) 排骨洗净切块浸泡片刻，板栗洗净入锅中煮熟剥壳，山药洗净去皮切块，小葱剥皮切葱花，生姜剥皮切片备用。

(2) **焯水：**排骨冷水下入锅中，加入适量的料酒、姜片、葱段焯水片刻，捞出来过一遍冷水，沥干水分盛入盘中备用。

(3) **调味：**锅中倒入适量的清水，下入排骨，加入适量的食盐和胡椒粉调味。

(4) 盖上锅盖大火炖开，再加入板栗和山药，盖上锅盖继续炖35分钟。

(5) 炖至排骨软烂脱骨，关火出锅盛入碗中，再撒上适量的葱花，点缀一下即可，汤鲜味美，一点不油腻，大人小孩都爱喝！