

## 莲藕雪梨排骨汤



**准备食材：**莲藕，雪梨，排骨，红枣，姜片，葱结。

### 做法步骤：

- 1、莲藕削掉外皮，清洗干净后切成小块。雪梨撒上食盐搓洗干净表面，洗净后切成小块。红枣清洗干净后去核。
- 2、排骨清洗干净剁成小段，冷水下锅焯水，放入姜片和葱结去腥，煮开后撇掉浮沫，再将排骨捞起来控干水分。
- 3、将排骨、莲藕、红枣、姜片放入清水中，加入足量的清水，盖上盖子炖煮一个小时。接着放入雪梨继续煮二十分钟。最后加入食盐调味，搅拌均匀煮至入味即可出锅开吃。