

萝卜羊肉汤



1、准备食材：羊肉、白萝卜、枸杞、小葱、生姜、食盐、白胡椒粉、香菜

2、萝卜羊肉汤的做法：

(1) 羊肉洗净切块浸泡片刻，白萝卜洗净去皮切块，小葱生姜切好，香菜洗净切段。

(2) **焯水：**羊肉冷水下入锅中，加入适量的料酒、姜片、葱段焯去血水，捞出来过一遍冷水，沥干水分，盛入盘中备用。

(3) **配料：**另起锅中倒入适量的清水，下入羊肉，加入适量的姜片、葱段、食盐、白胡椒粉，盖上锅盖大火炖开。

(4) 转小火下，加入白萝卜，加入适量的枸杞，盖上锅盖，继续炖40分钟左右。

(5) 炖制羊肉软烂脱骨入味，关火出锅盛入盘中，再撒上适量的香菜点缀即可，做法简单，汤鲜味美，营养又健康，老少皆宜！

