

萝卜丸子



食材：白萝卜两个、猪肉150克、香菇4个、红彩椒1个、淀粉200克、小葱、生姜

- 1、白萝卜两个，洗净后先削皮，然后擦成细丝，装入大碗里后加一勺盐，抓板均匀腌制20分钟，腌出萝卜里面的水分，同时还能去一下白萝卜的辣味。
- 2、接着准备150克猪肉，洗净后切小块儿，倒入绞肉机里面，加点生姜一起打成肉沫，打好后先倒出来备用。
- 3、香菇4个，洗净后切成小丁。
- 4、红彩椒1个，洗净去籽后也切成小丁。
- 5、再来一把小葱，切成葱花。
- 6、起锅热油，倒入肉沫，先把肉沫炒散，颜色发白后加葱姜爆香，再来一勺料酒去腥。
- 7、然后把香菇和红椒一起倒进来，翻炒均匀后简单调个味儿，生抽、蚝油、盐，胡椒粉，拌匀后就可以关火了，盛出来后先放在一旁。
- 8、这时候萝卜也腌好了，用手把萝卜丝里面剩余的水分擦干，然后加到炒好的肉沫里面来。
- 9、先把萝卜丝抖散，再加200克淀粉上手抓拌均匀，淀粉可以用土豆淀粉或者是玉米淀粉，拌匀后抓起一小把萝卜丝，搓成小丸子。
- 10、搓丸子的时候如果觉得干就加点清水，觉得稀就少量多次的加淀粉。全部做好后盘子底部刷油，放入小丸子。
- 12、水开上锅蒸，大火10分钟就蒸透了。

出锅撒上小葱花，好看又好吃的萝卜丸子就做好了。

软糯咸香，清爽不油腻，相比于油炸，这个清蒸的丸子更营养健康，还不上火，喜欢就赶紧试试吧。