

绿豆凉粉

@丽红、紫罗兰迷（活水福音教会, Naperville IL）

材料：

1. 1 杯绿豆淀粉
2. 6 杯清水
3. 大黄瓜 1 根
4. 榨菜 2 大匙
5. 香菜、葱各 3 大匙

做法：

(A) 自制凉粉：

1. 绿豆淀粉和水，按 1:6 的比例量好备用（如果喜欢硬一些，比例调成 1:5）。
2. 把绿豆淀粉倒入盆中，取少部分水倒入盆中，把绿豆淀粉调成稀糊状。
3. 剩余的水放进锅内（最好用不粘锅），加 1 茶匙盐，当水烧至八成开，改中火，慢慢倒入淀粉糊，用擀面棍不停的搅拌，水淀粉逐渐成为半透明的糊状，有气泡滚开，小火 2 分钟后即可关火。
4. 把煮好的淀粉糊倒入不沾的容器中，凉后可放入冰箱冷藏，一两个小时后即可食用。

(B) 调制料汁：提供两种口味（欢迎使用自家的独门秘笈）

1. 麻辣酱汁：红油 1/3 杯、香油 1 大匙、花椒油 1 大匙、白醋 1 大匙、酱油 2 大匙、盐 1 小匙、青花椒粉 1 小匙、熟芝麻 1 大匙、糖 1 小匙，将所有调料放入容器里拌匀备用。
2. 综合酱汁：碗中放入新鲜辣椒压碎，加蒜泥，将油烧热，浇入碗中，再加盐、陈醋、鱼露、麻油和少许糖，依个人口味调味。

(C) 摆盘上桌：

1. 做好的凉粉，切条或块，黄瓜刨丝，榨菜、香菜和葱切丝，摆在 serving tray 里。
2. 料汁调好，先不要拌到凉粉里，等聚会开始前，再倒入拌匀，即可享用了。

温馨提示：

1. 绿豆淀粉（Mung Bean Starch）可在亚洲超市购买（如图）。
2. 依个人喜好，也可不放榨菜、香菜或葱，但一定要放黄瓜才好吃。黄瓜可刨丝，亦可切小长条。
3. 可依需要，按比例倍数增加。

