

腐竹拌芹菜

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

材料：

圆枝腐竹一包 (6 oz)、西芹 4~6 片
麻油、盐、糖

步骤：

1. 腐竹先用水泡软。
2. 芹菜撕去筋丝，中间切一刀再斜切成大条，用 1/3 小匙的盐腌上（增加爽脆度）。
3. 腐竹硬处切小条，其他切成比芹菜稍大的斜块。（见图）
4. 起半锅水煮开，先放腐竹硬条，煮开后将大片放入，水开后约煮 5 分钟，尝尝软硬是否刚好（不要煮太久，会太软，没有口感）。
5. 此时芹菜应已有些出水，挤干倒入漏盆，整锅腐竹块连水倒在芹菜上面，将水抖干，上加麻油 4 大匙、盐糖各少许（按个人喜好调味），趁着余温拌匀（比较入味）即可。

注：此菜是冷菜，可先做好（我通常是聚会当天早上做好，会比较入味，除非天太热，尽量不放冰箱，以免太冰凉），等盛盘上桌前，再淋稍许麻油，可增加亮度与香味。

