

韓國牛肉蘿蔔湯

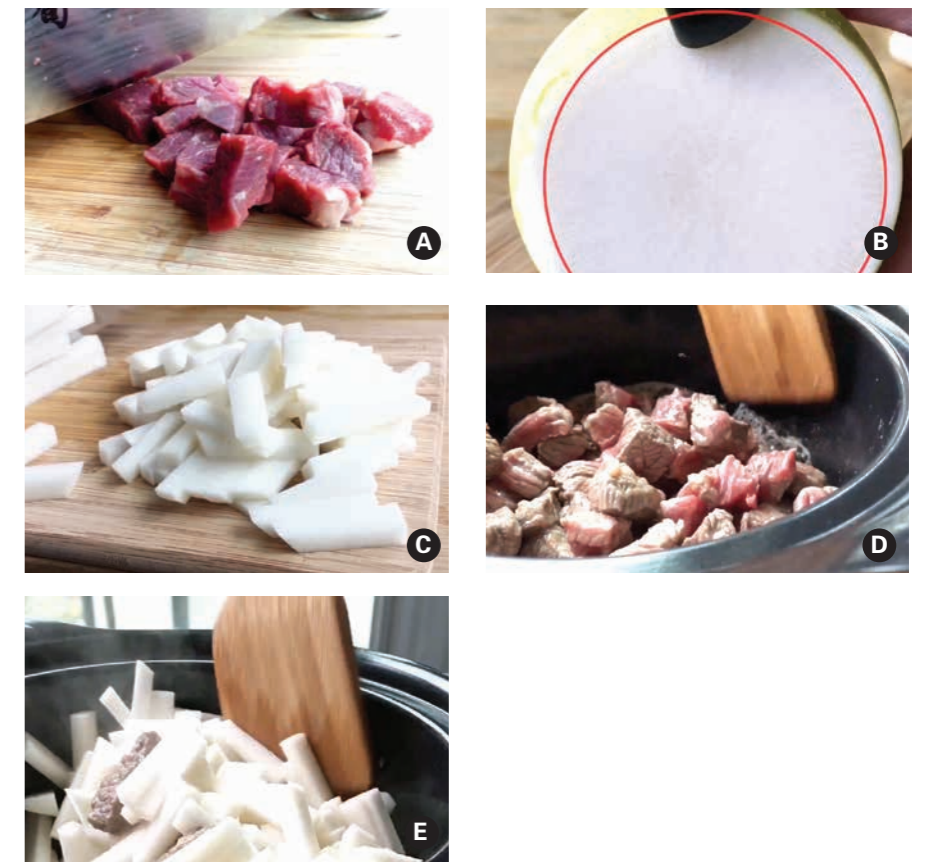
微涼的三月天，白蘿蔔仍然清甜可口的季節，一道韓國牛肉蘿蔔湯入口如雞湯般清淡鮮甜，一口接一口往嘴裡送，療癒的湯品，令腸胃感到溫暖和滿足。

牛肉蘿蔔湯在韓國家常菜中是特別常吃的一道料理，熬煮時間不會太長，只要15至20分鐘，一道清爽清甜的牛肉蘿蔔湯即可上桌。



材料：

牛腩肉/牛胸肉/牛肩肉	400克
白蘿蔔	400克
蒜(切末)	4瓣
蔥(切碎)	1條
水	4杯
油	1/2湯匙
醬油	1/2湯匙
魚露	1 1/2湯匙



做法：

1. 牛肉逆紋切成小塊。(圖A)
2. 把白蘿蔔的外圈皮刨掉，去除苦味。(圖B)
3. 然後切小塊。(圖C)
4. 鍋裡加入半湯匙油，中大火把牛肉炒至八分熟。(圖D)
5. 加入白蘿蔔炒大概1-2分鐘，加入水煮滾，將浮沫舀出然後調至中火蓋鍋煮10分鐘。(圖E)
6. 加入蒜末，魚露及蔥花稍微煮1-2分鐘後關火即成。

筆記：

1. 可按喜好加入菌菇。
2. 今次用了韓國的白蘿蔔，要去除苦味，刨皮要刨得深。

食譜製作影片：<https://www.youtube.com/watch?v=0gBNbowL-mY>