

排骨炖豆角

排骨炖豆角：

排骨炖豆角是东北菜。豆角是东北的油豆角，是自家地里种的，种子是从家乡带来的。油豆角肉质肥厚、口感柔和、无老丝。这道菜是我们家的最爱。

主料：排骨 2 斤、油豆角 2 斤。

调料：

1. 姜一小块去皮切片、八角 3 朵、白糖 1 汤匙、酱油 4 汤匙，料酒 1 汤匙。
2. 葱 2 根切段，备用。



InstaMag 主料和调料

做法：

1. 排骨煮一下去血水。如图 1



InstaMag 图1：处理好的排骨。

2. 把处理好的排骨和调料 1 一起放入砂锅里炖八分熟。如图 2



InstaMag 图2：先把排骨放砂锅里炖八分熟。

3. 豆角去尖洗净，放锅里炒软，把炖好的排骨连汤倒入。再炖半小时。出锅前放入葱段。齐活！开吃！如图3



InstaMag 图3: 上菜了! 香喷喷的排骨炖豆角, 味道好极了!

这道菜也可以加土豆或粉条。排骨酥烂, 豆角绵软, 非常好吃! 浓浓的家乡味道。