**燜羊肉烏冬**

 

**材料**

 芥菜……700克

羊肉(切件)……700克

洋蔥……100克

辣椒粉……130克

辣椒乾….. 15 隻

酸豆…..80克

蔥….. 70克

雞粉….. 1菜匙

麻油……3菜匙

辣椒醬…. 2湯匙

番茄醬…. 5湯匙

烏冬麵….2包

水….2500毫升

糖….適量

**做法**

1. 酸豆及辣椒乾浸軟，洗淨及瀝乾後備用。

2. 燒熱高速煲，落油，爆香辣椒乾，洋蔥及辣椒粉，加入羊肉。

3. 加入水，芥菜，酸豆。蓋上煲蓋用大火加熱至水滾，煮約5分鐘後關火，用餘溫烹煮約30分鐘便成。

 4. 最後，加入辣椒醬，番茄醬，糖及雞粉，再用細火加熱5分鐘，攪拌均勻後即可享用。