**豆醬燜雞翼**

****

**材料 A**

雞翼………………800克  
豆醬…………..2湯匙  
蒜茸…………..1茶匙  
姜絲…………..1湯匙  
蔥花…………..1湯匙

**材料 B**

黑醬油…………..2湯匙  
生抽……………….1茶匙  
糖………2茶匙  
紹興酒………….. 2湯匙  
胡椒粉………...適量  
麻油1茶匙  
水……………400毫升

**做法:**  
1. 雞翼洗淨備用。  
2. 燒熱高速煲及加入2湯匙熱油，爆香蒜茸和姜絲，加入豆醬和雞翼炒香。  
3. 加入水和材料B，煮至水滾，蓋上煲蓋開大火煮10分鐘，再收至細中小火煮 5-7

分鐘即可。  
4. 讓安全閥降下後打開煲蓋，撒上蔥花即可。