

臺灣藜野味湯

材料 / 數量

臺灣藜嫩葉	300公克
小排	100公克
南瓜	1/2個
芋頭	1斤
鹽	少許

製作方法

1. 排骨洗淨先汆燙，水滾加入排骨後改中火，煮約20分鐘做高湯。
2. 芋頭去皮洗淨切大塊放入高湯內以中火煮約5分鐘。
3. 南瓜去籽、皮洗淨切大塊，放入作法2內，待煮軟後，加臺灣藜嫩葉煮滾調味即可起鍋。

