



自己动手做香辣酱

前段时间美国禁止进口老干妈，顿时中国店里的老干妈就超级畅销，去了两次没买到，想了想，自己做算了，干净还放心。

原料：

- 2 杯色拉油
- 2/3 杯花生
- 1/4 杯豆豉，洗干净，晾干
- 3 瓣蒜，切片
- 1 小块姜，剁成姜末
- 2 大勺白芝麻
- 2/3 杯干红辣椒，剪碎
- 4 大勺酱油
- 2 大勺白糖
- 1 大勺盐/或根据个人口味添加
- 2 片香叶 (bay leaf)
- 1 枚草果，拍破
- 1 小撮五香粉



做法：

先将花生放到烤盘里，表面上喷上一层油，撒点盐，送入烤箱，不用预热，设定温度 350F/177 度，烤 8 到 10 分钟后，关掉电源，在花生在烤箱里慢慢的冷却下来。（详细过程和注意事项，请参看：[烤箱版油炸花生米](#)）。

然后取出花生，喜欢的话，可以粗粗的切一切。

把油用中小火烧热，加入豆豉和草果，然后加入蒜片和香叶，略微呈金黄色的时候，加入花生，白糖，盐，干红辣椒碎，五香粉和白芝麻，慢慢熬约五六分钟，然后加入酱油，再熬约三四分钟，取出香叶和草果扔掉。

等红油凉透以后，装到玻璃瓶中，密封好，放冰箱可以放很长的时间。

可以用来拌凉菜，下面条和炒菜，都很香呢！

