

春天，试一试不一样的绿菜，鲜嫩无比，做法超多，每款都好吃

很多老人家，一年到头不是在制作各种咸菜，就是在准备各种材料中。这里面萝卜就是非常重要的食材，其实萝卜叶也是一款非常棒的食材，我们这边人甚至把它当成宝呢！



### 一、萝卜叶子蛋饼

材料：萝卜叶子适量、鸡蛋2个、盐适量、植物油适量

步骤：

- 1、将萝卜叶子洗净，切成细碎的丝。
- 2、将鸡蛋打入碗中，加入适量的盐搅拌均匀。

3、热锅加油，倒入蛋液，煎至两面金黄。

4、放入切好的萝卜叶子翻炒均匀即可。

---



### 三、萝卜叶子猪肝汤

材料：萝卜叶子适量、猪肝适量、葱适量、姜适量、盐适量

步骤：

- 1、猪肝洗净切片，萝卜叶子洗净切段备用。
- 2、锅中加水，放入猪肝片，烧开后撇去浮沫。
- 3、放入葱姜，继续煮5分钟左右。
- 4、放入萝卜叶子，继续煮2-3分钟即可。
- 5、加入适量的盐调味，即可享用。

