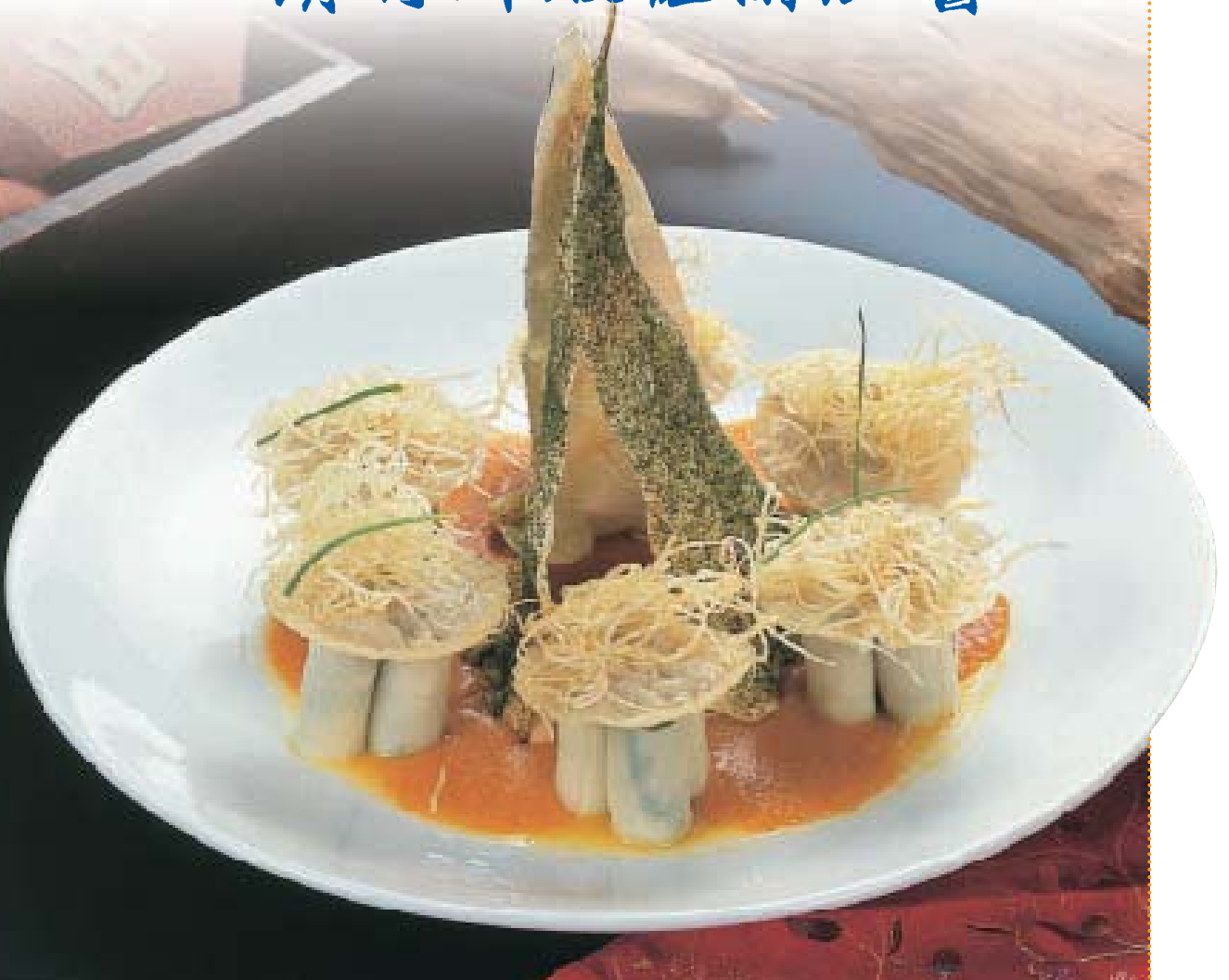


清竹鮮蝦佐南瓜醬



材料

竹筍 600公克
 草蝦仁 100公克
 菠菜 30公克
 南瓜 100公克
 龍鬚菜 50公克
 洋芋絲 20公克
 水餃皮 12張

調味料

南瓜高湯 2 杯
 料理酒 1 湯匙
 蛋清 1 個
 砂糖 1 湯匙
 鹽少許
 橄欖油適量

做法

1. 竹筍放入雞湯中以中火煮20分鐘後取出去皮。
2. 將竹筍肥厚的部份削成薄片狀捲菠菜、卷，做成條柱狀。
3. 其餘的竹筍部份加入雞湯及蝦漿攪打成泥，以2張水餃皮對包成6個餃子。
4. 洋芋絲放入溫油中炸過備用。
5. 南瓜醬鋪底，竹筍卷擺成長柱狀，支撐在餃子上。
6. 龍鬚菜和洋芋絲裝飾。

