

山藥鰻魚蒸



材料

山藥 300公克
 河鰻 1條
 土雞蛋 4個
 蒜白 1支

調味料

味醂 1茶匙
 鹽 1茶匙
 鰻汁 1茶匙

做法

1. 蒜白切細絲備用。
2. 蛋與水(1:1)加入味醂、鹽調味拌勻倒入器皿後蒸熟備用。
3. 鰻魚洗淨川燙後入烤箱烤至焦香後淋上鰻汁再烤1分鐘，放涼後切小丁放入蒸蛋上並淋上鰻汁。
4. 山藥磨成泥攪拌後倒入蒸蛋上，入烤箱以大火烤至上色後取出，擺入蒜絲再淋上鰻汁即可。

