

伊娜谷香糯米竹筒飯



材料

伊娜谷香糯米
3杯
栗子6顆
鹹豬肉 100公克
鮮蝦6隻
豌豆莢6個

調味料

鹽適量

做法

1. 伊娜谷香糯米洗淨浸泡30分鐘，栗子洗淨與浸泡後的香糯米一起蒸20分鐘取出放涼，取出栗子去殼切丁與米飯拌勻備用。
2. 鹹豬肉蒸熟切片，鮮蝦燙熟去殼留尾去泥腸，豌豆莢燙熟沖涼。
3. 取洗淨晾乾鮮竹筒內鋪新鮮竹葉一片，填入拌栗子丁、香糯米入鍋蒸5分鐘，取出再擺上鹹豬肉、蝦、豌豆莢各1即可。