

艾

懷古美人

05

材 料

茭白筍..... 6支
雞胸肉..... 60公克
麵線..... 50公克
蔥綠、枸杞..... 各少許

調味料

茭白筍泥..... 2大匙
高湯..... 2大匙
太白粉水..... 少許
茶油..... 1大匙
薑末..... 1/2大匙
胡椒粉、鹽..... 各少許



作法 /

1. 雞胸肉剝成泥加鹽、胡椒粉調味。
2. 茭白筍中間挖空，填入雞肉泥蒸熟。
3. 茶油爆香薑末與煮好的麵線拌勻。
4. 拌勻的麵線纏在美人腿上，茭白筍泥加高湯煮滾芡淋於上，以枸杞和蔥綠裝飾即成。