

艾

翡翠白鯊

23

材 料

茭白筍.....	6支
莧菜.....	200公克
絞肉.....	250公克
魚漿.....	50公克
蝦仁.....	50公克
雞蛋.....	1個
胡蘿蔔.....	6片
小黃瓜.....	1條
黑棗.....	1顆

調味料

太白粉.....	1大匙
黑胡椒粉.....	1小匙
鹽.....	1小匙
香油.....	1小匙



作法 /

1. 先將茭白筍洗淨切除一小片可平放狀態，再將內部挖空備用。
2. 將絞肉、魚漿、蝦仁及剩餘之茭白筍打成泥狀，填入作法1茭白筍內置蒸盤上，用大火蒸10分左右至熟，再用黑棗裝飾魚眼睛。
3. 莧菜洗淨切碎加入2杯水用果汁機打碎，倒入鍋中煮熟加入調味及蛋白筍芡呈濃稠狀，再淋上已做好的茭白筍小白鯊及燙熟之胡蘿蔔、小黃瓜片即可。