

亞軍

材 料

白蘿蔔	2條
絞肉	200公克
青江菜	2顆
干貝	3粒

調味料

雞粉	1/4小匙
太白粉	1大匙
胡椒粉	1/4小匙
鹽	1/4小匙
水	4大匙
蒜末	1/4小匙

作 法

1. 白蘿蔔去皮、切段整形，中間挖洞用滾水燙至透明撈起，泡冷水備用。
2. 餡料：絞肉、蒜末、鹽、白胡椒拌勻，再加入少許太白粉拌勻。
3. 將燙好的蘿蔔擦乾水分，洞中抹上一層薄的太白粉後，將絞肉填入，入蒸籠蒸15分取出。
4. 青江菜葉洗淨川燙，放入果汁機加水打成泥，倒入鍋中加熱，調少許太白粉勾芡成芡汁。
5. 干貝炸酥，放少許在肉丸上，置於有芡汁之盤上即可。



翡翠白玉