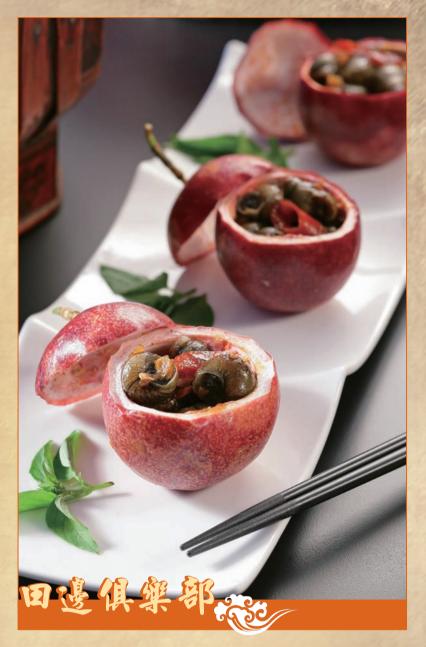
## 茅手

## 材料

田螺 300公克 百香果 6個 辣椒 20公克 蒜頭 20公克 薑母 20公克 醬筍 30公克

## 調味料

醬油1小匙烏醋1小匙香油1大匙糖1小匙



## 作法

- 1.田螺洗淨,剪去尾部一點點備用。
- 2. 薑、蒜頭、辣椒切末備用,百香果從頭1/3處切開,將果肉挖出備用。
- 3.將薑、蒜頭、辣椒爆香,加入田螺、醬筍及調味料拌炒。
- 4. 最後加入九層塔及百香果肉,再拌炒均匀,填裝於百香果殼即可。