

季軍

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
九層塔	少許

調味料

醬油	1小匙
烏醋	1小匙
香油	1大匙
糖	1小匙



田邊俱樂部

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，再拌炒均勻，填裝於百香果殼即可。