

山藥薏仁



- 材 料** 紅薏仁300公克、山藥50公克、豌豆苗20公克
- 調味料** 山葵醬10公克、柴魚粉10公克、柴魚片10公克
- 做 法**
1. 薏仁泡水4小時、煮熟置涼後放入冰箱冷藏2小時取出備用。
 2. 山藥刨絲備用。
 3. 將薏仁放入杯中2/3拌適當的柴魚粉，再加入山藥絲、柴魚片、豌豆苗、山葵醬等即可。

