

# 奶油香米

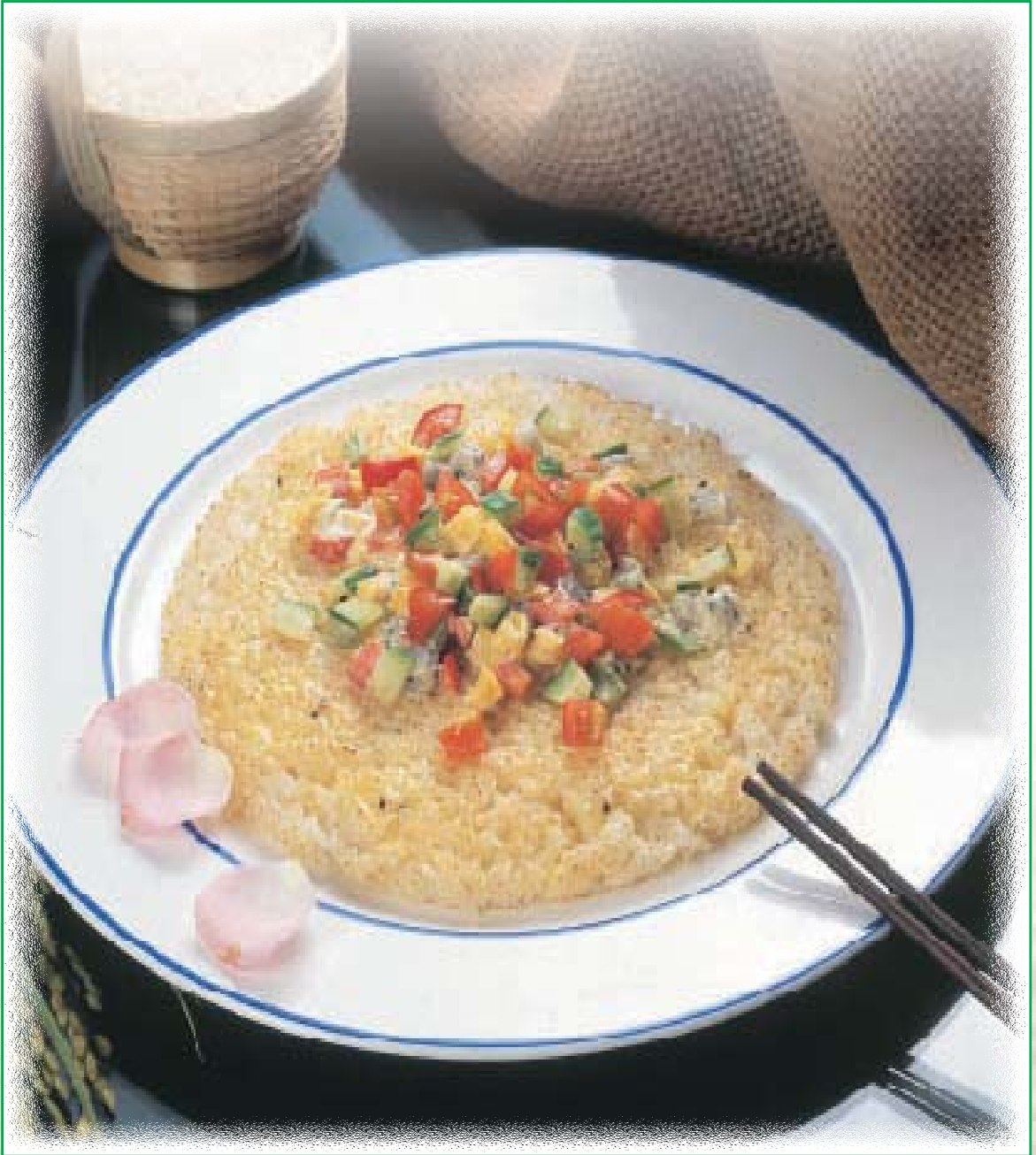
**材 料** 益金香米220公克、鮮奶油146公克、柳橙、火龍果、甜椒適量

**調味料** 奶油、鹽、胡椒粉適量

- 做 法**
1. 將米洗淨煮熟，壓成造型後，下鍋煎成金黃色起鍋置於盤中。
  2. 將柳橙、火龍果去皮和甜椒切丁備用。
  3. 起油鍋加入鮮奶油燒開，放入材料2. 煮熟起鍋，淋於盤中即可食用。



稻米



稻米