

孔雀開屏

材 料 錦早米 1 杯半、草蝦 6 尾、青花菜半顆、小番茄 6 個

調味料 鹽 1/2 茶匙、腰果 12 粒、高島香鬆少許

- 做 法**
1. 草蝦去腸泥洗淨剪開翻轉成形，加鹽調味入鍋蒸熟備用。
 2. 錦早米洗淨泡水 2 小時煮熟，加入腰果、高島香鬆拌勻成飯糰。
 3. 將飯糰包在成型的蝦子上，以川燙過之青花菜及小番茄盤飾即可。



稻米

