

# 遊龍戲鳳

**材 料** 甘藷3條、糯米粉3杯、甘薯粉1杯、高湯50公克、新鮮海苔30公克、魷仔魚10公克、豬絞肉50公克、明蝦50公克、洋蔥20公克、茭白筍100公克、香椿葉30片

**調味料** 鹽1茶匙、糖2湯匙、香油2湯匙、山胡椒2大匙、胡椒粉1小匙

- 做 法**
1. 甘藷蒸熟壓成泥過篩，加入糯米粉、甘薯粉、糖少許揉成糰備用。
  2. 絞肉剁碎，明蝦去殼、泥腸，拍剝成泥與絞肉拌至出筋。
  3. 洋蔥、茭白筍切細丁下鍋拌炒出香味，香椿葉去脈切細丁。
  4. (2)、(3)材料加入香油、鹽、胡椒粉拌勻作成內餡備用。
  5. 取甘藷糰30公克包入內餡揉成小鴨形入蒸鍋蒸熟後排入盤中，另備鍋放入高湯、山胡椒煮滾加入海苔、魷仔魚勾芡淋於四週即可。

