

鮮菇還珠

材 料 圓糯米450公克、在來米150公克、海苔3張、
韓式泡菜300公克、紅茶菁20公克、香菜10公克、
新鮮香菇（大）6朵、絞肉50公克、荸薺30公克

調味料 鹽1茶匙、白醋1湯匙、花生粉適量

- 做 法**
1. 在來米、圓糯米磨成米漿做成板條備用。
 2. 韓式泡菜、茶菁醃好備用。
 3. 板條上鋪海苔，放入泡菜、香菜、茶菁，撒上花生粉捲起，斜刀切半排盤。
 4. 糯米加絞肉、荸薺及調味料拌均勻，塞入香菇蒸熟即成。



稻米