

季軍

材 料

豬腳	1斤
醃橄欖	50公克
青花菜	6小朵

調味料

鹽	1小匙
糖	1小匙
醋	1小匙

作 法

1. 將豬腳洗淨汆燙後，再加水煮50分鐘撈起洗淨。
2. 青花菜切小朵燙熟備用。
3. 將洗淨的豬腳放入鍋內加水、糖、鹽、醋、橄欖熬煮40分鐘後，再熄火燜20分鐘。
4. 盛盤以橄欖、青花菜裝飾。



食橄當

