

艾白筍

香米美人



材 料

艾白筍.....	6支
霧峰香米.....	1杯
蛋.....	1個
小黃瓜末.....	1大匙
美乃滋.....	少許

06

調味料

白醋.....	1大匙
糖.....	1大匙
香鬆.....	1大匙
鮭魚鬆.....	1大匙
芝麻醬.....	1大匙
糖.....	1小匙
醬油.....	1大匙
水.....	1大匙

作法 /

1. 香米煮熟加糖、醋拌勻放涼成壽司飯。
2. 蛋煎成蛋皮再切碎，芝麻醬、糖、醬油、水調勻備用。
3. 壽司飯加香鬆、蛋末、小黃瓜末拌勻。
4. 艾白筍蒸熟，將壽司飯握緊在艾白筍上，擠上少許美乃滋，用火焗烤一下有焦香味，再灑上少許鮭魚鬆即成。