

絕代雙筍



材 料

- ① 筍白筍..... 600公克
- 綠蘆筍..... 300公克
- 紫地瓜..... 200公克
- 小黃瓜..... 1條
- 柳松菇..... 1盒
- ② 海苔..... 6張(小張)
- 瓢干..... 6小條

調味料

- ① 百香果、沙拉醬.. 少許
- ② 玉米粉..... 600公克
- 牛奶..... 300公克
- 蛋白..... 6粒

14

作法 /

1. 將材料①川燙備用，調味料①百香果粒挖起來，加入沙拉醬一起攪拌備用。
2. 調味料②蛋白打至發泡加入玉米粉和牛奶攪拌，煎成蛋皮。
3. 瓢干燙過後浸泡紅龍果汁備用。
4. 把材料①切10公分長放於餅皮內，加上百香果醬捲起以瓢干綁好固定，再以海苔包住外圍即可。