

筍串鳳翼



材 料

茭白筍(小).....	6支	_____
雞翅.....	6隻	20
洋蔥.....	50公克	_____
絲瓜.....	50公克	
辣椒.....	1根	

調味料

①鹽.....	1小匙
黑胡椒粒.....	1小匙
酒.....	30cc
紅麴.....	10公克
蜂蜜.....	30cc
②鹽.....	1小匙
魚露.....	20cc
檸檬汁.....	30cc
糖.....	30公克
醋.....	20cc

作法 /

1. 將雞翅取靠近翅腿部去骨，用刀身將肉拍平，加入調味料①醃30分。
2. 茭白筍切長條，串入已醃好的雞翅，用錫箔紙包好放入蒸鍋蒸到熟，取出待涼備用。
3. 將洋蔥、絲瓜切絲汆燙後泡在冰開水中冰鎮，取出與調味料②拌勻。
4. 起油鍋，將熱油淋在雞翅上，直到雞皮金黃上色再擺於作法3之材料上即可。