

夢

夢幻白玉捲



材 料

茭白筍.....	5支
韭菜葉.....	7片
杏鮑菇.....	2支
紫山藥.....	200公克
絞肉.....	50公克
魚漿.....	20公克

24

調味料

太白粉.....	1大匙
黑胡椒粉.....	1小匙
鹽.....	少許
香油.....	1小匙

作法 /

1. 茭白筍洗淨取3支和紫山藥分別切成長10公分、寬3公分、厚度0.2公分的長條型薄片狀，茭白筍需備14片，山藥7片。
2. 另取2支茭白筍和杏鮑菇分別切成直徑約0.5公分、長3公分長條狀半杯備用，韭菜葉子燙軟泡冷開水備用。
3. 將絞肉和魚漿打成泥狀加上調味料。
4. 取2片茭白筍片中間加入1片紫山藥，抹上絞肉泥放入茭白筍及杏鮑菇條輕輕捲成圓筒狀，以韭菜葉綁妥，用大火蒸約6分鐘至熟。
5. 把切片剩餘之山藥隨意切小塊狀，加入2杯水煮熟以果汁機打成糊狀後加少許調味料，淋上已蒸熟之白玉捲上即可。