

滑蛋蒸蜆

譚鄭瑛玲著

材料：	大蜆	12 隻, 洗淨
	大雞蛋	3 隻
	凍開水	1 量杯
	熟油	1 湯匙
	生抽	1 茶匙
	乾蔥頭	1 粒, 切片, 炸香
	芫茜, 葱	各 1 棵, 切幼粒
調味：	鹽, 糖	各 1/4 茶匙
	羌汁酒	1 茶匙
	胡椒粉	1/4 茶匙

做法：1。用玻璃碗盛蜆, 加入調味品, 拌勻。

2。打散雞蛋, 加入鹽, 凍開水, 打勻, 傾入蜆中, 放入蒸籠內, 蒸 6 分鐘, 焗片刻, 取出淋上熟油, 生抽, 放上炸香乾蔥頭, 芫茜, 葱, 上桌供食。