

7/13



百花冬瓜夾

譚鄭瑛玲著

材料：冬瓜 1.1/2 磅, 去皮切雙飛
鮮蝦 10 安士
仿蟹肉 2 條, 切粒
葱粒 1 湯匙

調味：鹽 1/2 茶匙
糖, 胡椒粉, 麻油 各 1/4 茶匙

芡汁：鹽 1/2 茶匙
糖, 胡椒粉, 麻油 各 1/4 茶匙
粟粉 2 茶匙

做法：1. 鮮蝦去壳去腸, 拍扁, 畧為剁爛, 加入調味品, 攪至起膠, 加入蟹肉, 葱粒, 拌勻, 釀在冬瓜夾中。

2. 將冬瓜夾蒸 6 分鐘, 瀝出原汁開芡, 煮滾淋在冬瓜夾上, 上桌供食。