

寶石紅系列

## 枸杞山藥

材料：

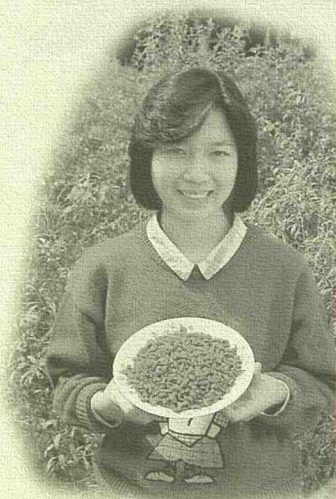
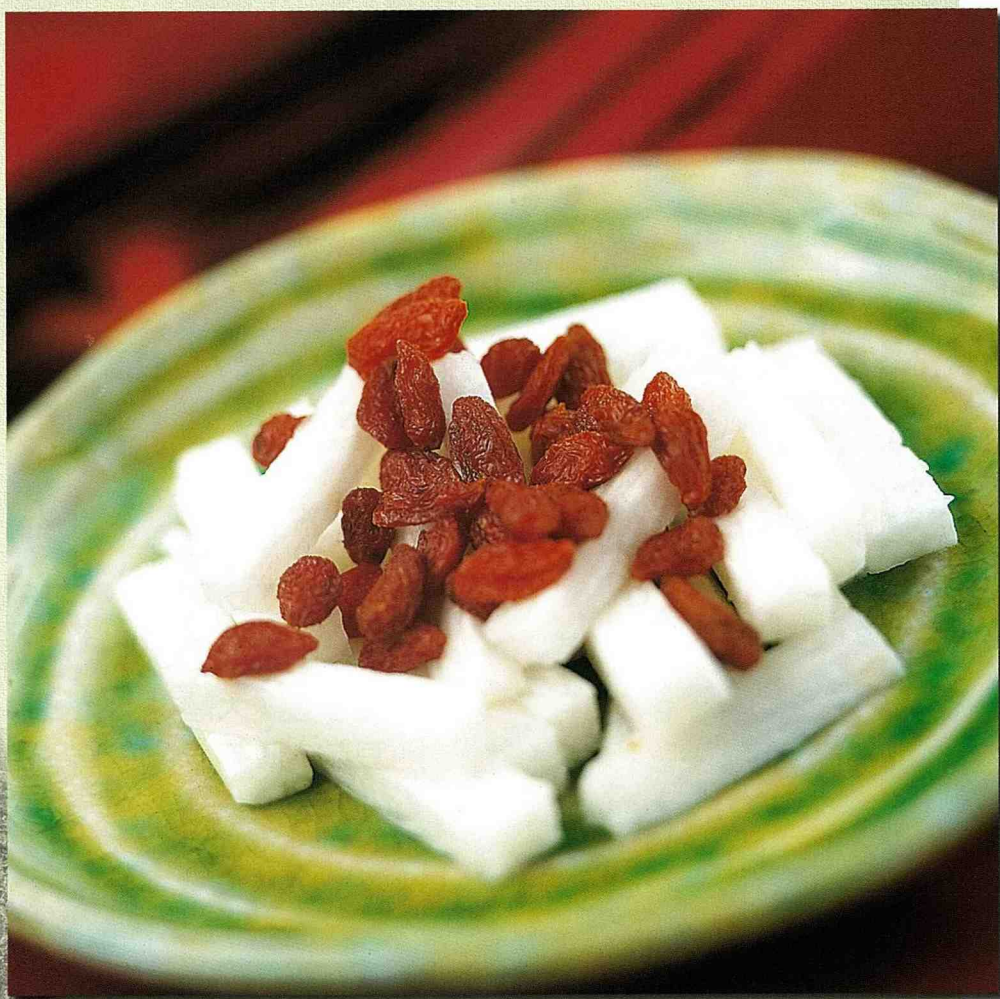
枸杞1湯匙，山藥4兩，蛋黃1粒。

調味料：

芥末1小匙，香菇醬油1湯匙。

作法：

1. 枸杞浸熱水泡五分鐘備用。山藥去皮切入備用。雞蛋取蛋黃即可。
2. 食材排盤後，吃前加入調味料即可。



**PS:** 在日本料理店，他們會把山藥搗成泥，黏糊糊的來吃，許多人覺得噁心，日本人卻覺得那樣口感舒服，而且有壯陽之效；我把山藥切成丁粒狀，許多不敢吃的人，都喜歡上了這脆甜的口感，能不能壯陽我不知道，但吃起來，口感倒是好了許多！