



《鹹魚菜脯飯》

材 料

鹹魚1尾（約500公克）、碎老蘿蔔乾200公克、鹹蛋黃2粒、蔥2根、剛煮熟的白飯3碗。

調味料

油1湯匙、胡椒粉少許

做 法

1. 鹹魚煎熟，趁熱去頭、尾及刺，只取魚肉，弄成散狀，加熱飯拌勻。
2. 鹹蛋黃切細丁、蔥切成細蔥花。
3. 將蘿蔔乾炒香，倒入鹹魚飯及蔥花同炒，加胡椒粉調味，炒勻盛起。
4. 炒飯撒上鹹蛋黃即可上桌。

說 明

可依個人喜好添加洋蔥、櫻花蝦等。