



《咖哩飯燒賣》

材 料

白米飯1½碗、雞腿肉75公克、洋蔥1/4粒、小張餛飩皮20張、蝦仁100公克、冷凍青豆仁20顆

調味料

咖哩粉5公克、鹽1/4茶匙、味精及糖各少許、油1茶匙

做 法

1. 雞肉切小丁，洋蔥切細丁，餛飩皮將四角修圓。
2. 起油鍋將洋蔥炒香後加雞肉及咖哩粉同炒，待香味四溢時將飯倒入炒勻並調味，盛起，冷卻備用。
3. 將咖哩飯放於餛飩皮上，包成燒賣狀，中間放1隻蝦仁及1粒青豆仁，置於滾水蒸鍋內蒸2分鐘即成。