

5

食譜製作：張許麗珠、周淑珠

鴛鴦紅豆飯燒賣

材
料

金鑽米150公克、雞腿肉50公克、洋蔥1/4粒、小張餛飩皮30張、
紅豆100公克、熟青豆仁18顆、鹹蛋黃2粒、枸杞10公克

調
味
料

油、鹽、味精、糖

做
法

1. 雞腿肉切末，洋蔥切末，紅豆放入電鍋蒸熟，枸杞泡軟備用。
2. 起油鍋，將洋蔥炒香後加雞腿肉及紅豆、1/2白飯同炒，待香味四溢時將飯倒入炒勻並調味，盛起，冷卻備用。
3. 1/2白飯加紅豆及少許糖拌勻。
4. 將鹹紅豆飯放於餛飩皮上，包成燒賣狀，以青豆仁、鹹蛋黃點綴，置於滾水蒸鍋內蒸2分鐘。
5. 將甜紅豆飯放於餛飩皮上，中間放入紅豆泥包成燒賣狀，以枸杞點綴，置於滾水蒸鍋內蒸2分鐘即可取出上桌。

