

4 翡翠豆薯飯

食譜製作：張許麗珠、周淑珠

材 料



豆薯6粒、金鑽米150公克、青江菜30公克、雞腿肉100公克、酒糟紅麴
20公克

調 味 料



鹽、油

做 法



1. 豆薯雕刻成心形，放入電鍋蒸15分鐘，雞腿肉切小丁。
2. 金鑽米洗淨泡30分鐘後加1：0.9杯水放入電鍋內煮熟，續燜10分鐘以上，再掀蓋。
3. 青江菜去老葉及菜梗，只取下菜葉切絲，再切碎、剁碎。
4. 起油鍋，將雞腿肉炒香後分成兩份，一分加1/2白飯拌炒，加入酒糟紅麴並調味。另一份加1/2白飯及碎菜葉拌炒並調味。將豆薯模型中間放入炒飯即可擺盤食用。

