



相思 糯米腸

材料

糯米350公克、大腸400公克、紅豆200公克、油蔥酥30公克、絞肉50公克

調味料

鹽1茶匙、五香粉少許

做法

1. 將大腸用麵粉和鹽清洗乾淨。
2. 紅豆放入電鍋燉熟，糯米浸泡2小時備用。
3. 爆香絞肉及油蔥酥，再加糯米炒香後放入紅豆拌勻。
4. 將做法3之材料灌入大腸內，以小火煮30分鐘，取出待冷卻後切塊排盤即可上桌。



提供單位：新園鄉農會
電話：(08)8685700
食譜製作：李秋萍、林金春、李秀珍
地方主要農特產：紅豆、芹葉管
家政班員之拿手餐點：相思糯米腸、八寶丸