



材料

半天筍，絞肉，荸薺，紅蘿蔔，菠菜

做法

1. 荸薺拍打壓汁切碎，紅蘿蔔切細丁。
2. 絞肉加入鹽，味精，醬油，胡椒粉及 1. 材料拌勻，做成一個圓形狀。
3. 半天筍整支煮熟、漂冷水，切圓形薄片，下鍋煮並調味。
4. 將 2. 材料置於盤上，肉丸子上放圓形半天筍片排成六個花瓣，成一朵花狀。
5. 菠菜蘿蔔薄片淋入即成。

提供單位：麟洛鄉農會
電話：(08)7222475

食譜製作：徐錦慧、曾素珠、曾淑芳
地方主要農特產：蓮霧、半天筍、椰子
家政班員之拿手餐點：客家米食

六堆之花

