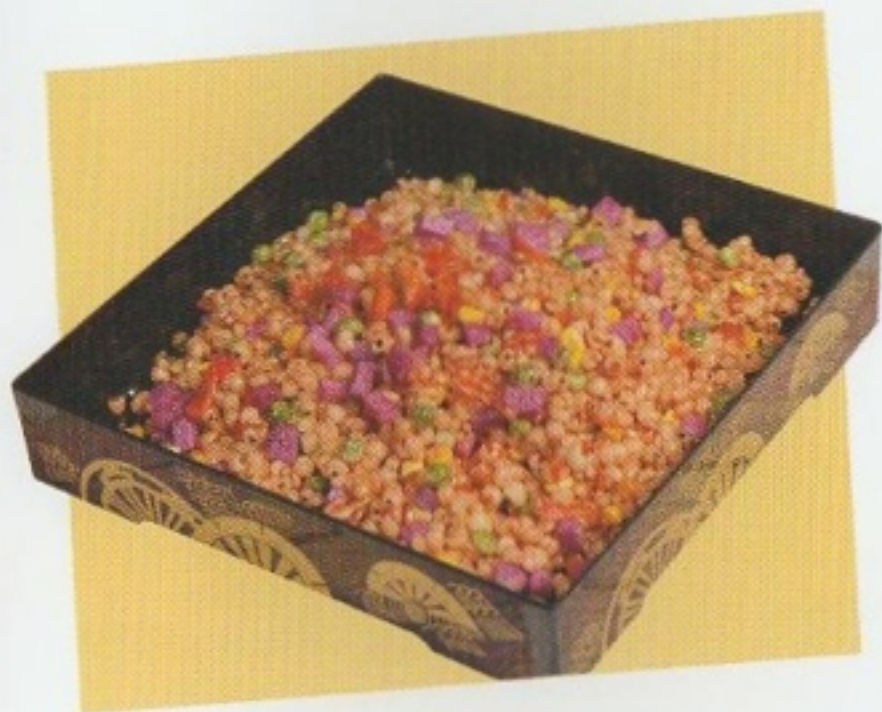




紅麴薏仁

材 料：

薏仁3杯、玉米粒100公克
青豆仁100公克
山藥丁200公克
櫻花蝦15公克、油 $\frac{1}{2}$ 湯匙

調味料：

紅麴醬3湯匙、鹽 $\frac{1}{4}$ 茶匙

做 法：

1. 將薏仁先洗淨，浸泡四小時後加入紅麴醬煮熟備用。
2. 將玉米粒、青豆仁及山藥丁先燙熟、瀝乾水份備用。
3. 鍋入油少許，爆香櫻花蝦，加入步驟2的材料，並加少許鹽調味炒勻備用。
4. 再將步驟3 完成之材料倒入紅麴薏仁中拌勻即可。

提供單位：梓官鄉農會

製作人：孔素雲、葛玉琴、許美惠