

魚捲

洋蔥



做法

1. 洋蔥磨成泥，蔥切成細蔥花，蒜頭剁成蒜末，味噌加水攪成泥狀。
2. 將洋蔥泥、魚漿、絞肉、蔥花及蒜末置於容器內，加味噌、糖及胡椒粉和勻，分成六份。
3. 取豆腐皮攤平，將(2)料置於腐皮上，捲成長條形，蒸熟，再放入油鍋內炸呈金黃色，撈起，冷卻後切片，依個人口味沾醬料吃。

說明：

1. 將魚漿、絞肉改為蔬菜、香菇及豆製品即為素菜捲。
2. 魚捲捲至腐皮盡頭時應留1公分，抹上太白粉水後再向外捲緊以防鬆開。

材料

洋蔥	半粒
旗魚漿	450 公克
絞肉	150 公克
蔥	1 根
蒜頭	2 瓣
濕豆腐皮	6 張
炸油	1/3 鍋

調味料

糖	1/2 匙
胡椒粉	少許
味噌	1/2 茶匙
太白粉水	1 1/2 湯匙
沾醬：甜辣醬、蒜味醬油 或辣椒醬	

