

年年有魚



材料：

紅龍果花絲 1 朵份
旗魚漿 300 公克
蛋白 半個
味噌 1/2 茶匙
蔥（白色部份） 1 根
蒜頭 1 瓣

調味料：

糖 1/2 茶匙
胡椒粉 少許

做法：

1. 紅龍果花絲剪碎、蔥切末、蒜頭切末、味噌加半湯匙水拌勻。
2. 將所有材料加調味料拌勻，放入魚模型（魚模型事先沾水）內，倒扣，使成魚型，蒸熟。
3. 可將蒸熟的（2）料略炸過，乾吃或煮湯皆可。

