

魷魚瓠瓜粥

材 料：

扁蒲(去皮)	半條
魷仔魚(熟)	40 公克
絞肉	60 公克
干貝(大)	1 粒
蔥花	1/2 湯碗
白飯	2 碗
高湯	4 杯

調味料：

柴魚屑	1/4 茶匙
鹽	1 茶匙
味精	少許

做法：

1. 干貝加高湯熬煮至干貝熟軟可拉成一絲絲。
2. 扁蒲刨粗絲，與白飯同倒入干貝高湯內煮至扁蒲熟透且成粥狀。
3. 再加絞肉同煮至肉全熟並略稠，加柴魚屑、鹽、味精調味後熄火，加魷仔魚及蔥花拌勻即成。