

香菇芋粿

材 料：

芋頭	400公克
糯米粿	300公克
絞肉	100公克
香菇	100公克
油	3湯匙

調味料：

鹽	1/2茶匙
味精	少許
糖	1 1/2湯匙
醬油	1 1/2湯匙
胡椒粉	1/8茶匙

做 法：

1. 芋頭去皮、刨絲，香菇泡軟切丁。
2. 起油鍋，爆香菇，爆到香菇略乾加絞肉同炒，待絞肉全熟加醬油及糖拌炒數下，再加芋絲拌炒並淋半杯香菇水，加鹽、味精、胡椒粉調味。見水即乾，熄火。
3. 取一大碗，先將糯米粿糰搓成細屑，再加炒好的芋絲和勻。和好後倒入鋪有玻璃紙的蒸籠內，大火蒸約半小時即熟。

