

丹參雞肉捲

主材料

雞胸肉	300公克
龍鬚菜	100公克
芋仔甘藷	300公克
蓮子	50公克
丹參末	80公克

調味料

米酒	1大匙
黑胡椒	少許
甜醬油	1小匙
鹽	少許
太白粉	2小匙

製作方法

1. 將雞胸肉切片用米酒、丹參末、鹽少許醃15分鐘備用，芋仔甘藷去皮蒸熟加黑胡椒少許調味拌勻，龍鬚菜洗淨汆燙備用。
2. 將醃好的雞肉放平加甘藷泥，龍鬚菜放中心再捲起固定，起油鍋放入雞捲煎熟，取出切段即可。
3. 蓮子加水煮熟，加入醃雞肉捲所剩的湯汁並加入甜醬油調味，再芡芡後淋上作法2. 即可食用。

