

鮮百合炒蝦球

譚鄭瑛玲著

材料：鮮百合 1/2 包, 撕開一瓣瓣, 洗淨
中蝦 12 安士
露荀 3 支, 切斜段
甘荀 1 小塊, 切片
羌 數片
葱 2 棵, 切段
蒜茸 1/2 茶匙
上湯 2 湯匙

芡汁：上湯 4 湯匙
粟粉 1 茶匙
鹽 1/4 茶匙
糖 1/2 茶匙
泰式雞醬 1 湯匙

- 做法：1. 蝦去殼去腸, 在背部切一刀成雙飛, 洗淨, 吸乾水份, 加入少許鹽, 糖, 麻油, 胡椒粉, 拌勻醃片刻。
2. 熱鑊落油 1 湯匙, 爆香蒜茸, 炒熟蝦球, 上碟。
3. 再熱鑊落油, 爆香·, 炒露荀, 甘荀, 落適量鹽, 糖及上湯調味, 加入鮮百合炒片刻, 埋芡, 煮滾, 最後加入蝦, 兜勻, 上碟供食。