

大廚師:謝太太  
日期:Jun. 7 2008

## 珍珠丸子

材料:

1. 絞肉 6 兩
2. 長糯米 1 杯(泡水半小時,撈起瀝乾備用)
3. 馬蹄 4 粒 切碎
4. 蔥末
5. 薑末
6. 蝦米末
7. 太白粉 1 大匙
8. 紅蘿蔔切細末少許
9. 香菜末(或綠花菜末)少許

調味料:

鹽 1 小匙,糖少許,麻油 1 小匙,白胡椒少許

做法:

1. 將絞肉加調味料拌勻,並用手甩打 5 分鐘後加入材料 3~7,做成肉餡備用
2. 泡好的糯米置於盤中
3. 將肉餡搓成約 3 公分的小丸子,分別放在糯米盤上沾勻後放入蒸盤,大火蒸約 30 分即可取出放入盤內
4. 將紅蘿蔔切細末,撒在珍珠丸子上,再撒上海菜或綠花菜末即可上桌