

荔枝蝦球

譚鄭瑛玲著

靚荔枝 1 磅
老虎蝦 12 安士
甘笋 1/2 只, 去皮切片
葱 1 棵, 切度
蒜頭 1 粒, 去衣, 拍扁
西蘭花 1/2 磅, 切朵, 用鹽水浸片刻

醃料:- 鹽 1/4 茶匙
胡椒粉 少許
麻油 少許

獻汁:- 鹽 1/4 茶匙
糖 1/4 茶匙
粟粉 1 茶匙
上湯 1/4 量杯

1. 將荔枝去皮去核, 切對開, 洒少許鹽.
2. 老虎蝦去壳去腸, 洗淨, 吸乾, 加入醃料, 醃片刻.
3. 熱鍋落油 2 湯匙, 爆香蒜頭, 落蝦兜炒, 加入甘笋片, 炒勻, 埋獻, 煮滾, 加入荔枝, 葱度, 兜勻, 上碟.
4. 用滾水拖熟西蘭花, 圍於碟邊, 上桌供食.