

香芋雞粒糯米飯

譚鄭瑛玲著

材料：糯米 2量杯, 浸3小時
靚芋頭 100克, 去皮切粒
雞肉 150克, 切粒
冬菇 2隻, 浸透切粒
干瑤柱 2粒, 浸透撕開
臘腸 1條, 切粒
蝦米 2湯匙, 浸片刻
雞上湯 1罐
芫茜, 葱 各 1條, 洗淨切粒

醃料：頭抽, 粟粉 各 1茶匙
酒, 糖 各 1/2茶匙

調味：頭抽, 油 各 1湯匙
老抽, 糖 各 1茶匙

做法：1. 醃料加入雞肉中, 拌勻。

2. 糯米瀝乾水, 放入耐熱器皿中, 加入調味品及適量雞上湯, 調勻, 放進微波爐熱8分鐘, 加入芋頭粒, 再熱3分鐘。

3. 熱鑊落油3湯匙, 炒雞粒至熟, 加入冬菇, 臘腸, 蝦米, 瑤柱, 炒勻, 再加入糯米, 炒2分鐘, 轉入砂鍋內, 慢火煮10分鐘, 放上葱粒, 芫茜, 蓋好, 上桌供食。