

釀魷魚筒

譚鄭瑛玲著

材料：魷魚仔 1 磅
攪碎猪肉 ½ 磅
葱粒 2 湯匙
胡椒粒 1 茶匙, 搥爛
蒜頭 2 粒, 搥爛
芫茜 3 棵, 搥爛
馬蹄 3 粒, 去皮, 拍扁, 琢碎
菜莆 1 安士, 切粒
上湯 1 杯
指天椒 2 只, 切粒

調味：鹽 ¼ 茶匙
魚露 1 茶匙
雞蛋 1 只

- 做法：1. 將魷魚去外衣, 去頭, 去腸, 洗淨, 吸乾水。
2. 將調味品加入攪碎猪肉中, 拌勻, 再加入葱粒, 馬蹄, 菜莆, 胡椒, 蒜頭, 芫茜, 攪至起膠成釀料, 釀入魷魚仔中
3. 煮滾上湯, 放入魷魚仔, 煮約 8 分鐘至熟透, 落適量魚露調味, 放上芫茜, 葱, 指天椒, 即可供食。