

油杧菜蒸黑魚

譚鄭瑛玲著

玉子豆腐	1 筒
黑魚或黑魚鮫	300 克
油杧菜	2 湯匙
羌絲	1 湯匙
蒜茸	1 茶匙
芫茜	1 棵, 切段
九層塔	2 棵, 切段
紅辣椒仔	1 隻, 切碎

調味:

鹽, 糖	各 1/2 茶匙
麻油, 胡椒粉	各 少許

1. 洗淨魚, 加入調味品, 拌勻, 醃片刻, 放上油杧菜, 蒜茸, 羌絲, 紅辣椒.
2. 解開玉子豆腐, 切件, 用半茶匙鹽醃過, 盛以碟, 放上黑魚.
3. 放在滾水鍋上, 蒸 8 分鐘, 加入芫茜, 九層塔, 上桌熱食.