

潮式釀荷包雞

譚鄭瑛玲著

雞	1 隻
靚芋頭	100g, 去皮, 切粒
冬菇	3 只, 蒸熟, 切粒
腊腸	1 條, 切粒
唐芹菜, 切粒	2 湯匙
葱	1 棵, 切粒
羌茸	1 湯匙
荷葉	1 張, 浸軟, 拖水
白飯	1 碗

調味:- 魚露 2 湯匙, 糖 1 茶匙

1. 用 1 湯匙鹽及 1 湯匙老抽塗勻雞全身.
.
2. 用少許鹽撈蝦肉.將芋頭粒放入微波爐熱 2 分鐘
.
3. 落 1 湯匙油入鑊中, 炒香羌茸, 加入芋頭, 蝦, 香菇, 腊腸, 調味品, 再加入唐芹, 葱粒及白飯, 炒勻, 釀入雞肚內, 用牙簽封口, 再落 1 湯匙油入鑊中, 將雞煎片刻.
4. 用荷葉將雞包裹好, 盛以大碟, 放在滾水鍋上, 蒸約 35 分鐘, 雞連飯一起供食, 別有一番風味.

