

## 大廚師 6.16 - 培根鮮蝦卷

### 調料：

鹽 1/3 茶匙 ( 2 克 )  
料酒 1 茶匙 ( 5ml )  
黑胡椒 1/4 茶匙 ( 1 克 )

### 原料：

大蝦 10 隻  
培根 10 片  
蘆筍尖 20 個  
蒜蓉 1 湯匙 ( 15ml )  
芝士片 2 片  
薄荷葉

### 做法：

- 去除大蝦的頭和外皮，但保留蝦尾，從蝦背處切開一刀取出蝦線然後，將蝦沖淨後瀝乾水分
- 蘆筍切段洗淨
- 大蒜壓成蒜蓉
- 芝士切條備用
- 在處理好的大蝦中加入鹽（或不加），料酒和蒜蓉，攪拌均勻後腌制 20 分鐘
- 把培根平鋪在盤上，依次擺放上腌好的大蝦，蘆筍，芝士條，薄荷葉
- 大蝦不露前段，只讓尾部露出並自然翹起

- 將培根緊緊卷起，包裹上所有食材，並用牙簽固定住培根卷，接着在培根卷表面均勻地撒上黑胡椒碎，然後將培根卷放入鋪有錫紙的烤盤中，以 200 度烤約 12-15 分鐘即可。

\*\*可以根據自己的喜好，用其他蔬菜來替換蘆筍

\*\*盡量將培根的收口處壓在培根卷的底部，這樣卷出的成品更漂亮。

\*\*利用大蝦的自然彎曲讓尾部自然翹起，這樣烤出的鮮蝦卷非常生動可愛