

【糯米香菇丸子】



材料：

豬絞肉 200克

香菇 4朵

糯米 50克

杞子 10粒

調味料：

生抽 2茶匙

鹽 1/2茶匙

糖 1茶匙

紹興酒 1茶匙

生粉 2茶匙

水 1湯匙

油 1湯匙

做法：

1. 糯米浸水3小時，隔水備用。
2. 豬絞肉加入調味醃15分鐘，順方向拌至起膠。
3. 杞子浸軟，冬菇浸軟切粒拌入已醃豬絞肉。
4. 把豬絞肉分成8份，搓成球形，沾上糯米及加上一粒杞子。
5. 把水波爐的儲水箱注滿水，把丸子放入水波爐下層，按「蒸煮/Steam」模式，蒸20分鐘即可。