

素食雅集



⑨ 蜜汁牛蒡

觀音齋 提供
莊汝聰 主廚

材 料：牛蒡、白芝麻、檸檬、盤飾用生菜葉、玉米粉。

調味料：白砂糖、醬油、水、五香粉、沙拉油。

作 法：1、牛蒡洗淨後切薄片，沾上玉米粉，以中火炸脆後備用。

2、熱油鍋加少許沙拉油後依序加入白砂糖、醬油、水、五香粉後，以小火炒至成糖漿狀，然後再加入炸脆之牛蒡，及白芝麻拌勻，上桌前加上生菜葉當盤飾及一片檸檬即可。

