

# 素食雅集

113

素食、環保、愛地球

提供：雅書堂

主廚：邱寶鈞

## 吉祥如意

材 料：鮑魚菇2大片、素火腿2片、胡蘿蔔1/4條、酸菜仁2片、竹筍1片  
洋香瓜1片、芹菜1棵、香菇1朵、麵粉少許、太白粉少許

調味料：鹽1小匙、胡椒少許

作 法：

1. 鮑魚菇放入滾水汆燙取出，在鮑魚菇背面切花，用鹽、胡椒粉醃10分鐘；素火腿切絲；胡蘿蔔、酸菜仁、竹筍洗淨並切絲；洋香瓜切絲；香菇洗淨切絲。
2. 在鮑魚菇光滑的那面抹上乾太白粉後，再將素火腿、胡蘿蔔、酸菜仁絲、洋香瓜、香菇片、竹筍擺在上面，包捲成長形；以麵粉調少許水的麵糊封口後，再以芹菜綁住，放入180℃油鍋中炸至金黃色後撈起，待涼即可切片排盤。
3. 食用時沾桔子醬食用。



貼心小叮嚀：

桔子醬以鹽1小匙、胡椒粉半小匙、桔子醬1/4杯、香菇素蠔油1/4杯、檸檬汁1小匙放入調理盆中拌勻即可。