

素食雅集

糖醋素蝦球

◎觀音齋提供
莊汝聰主廚

- 材料**：
1. 蘋果、蓮霧、哈密瓜。
 2. 青椒、鳳梨、蕃茄。
 3. 脆酥粉、麵粉少許。

調味料：蕃茄醬、糖、白醋、香油、太白粉、沙拉油、水。

作法：

將材料1.的水果洗淨，去皮去籽後，切大丁粒(約姆指大小)裹上材料3.的脆酥粉及麵粉調勻之麵糊，以中火炸酥後備用。

炒鍋內加上少許沙拉油，倒入材料2.中火拌炒後加上蕃茄醬、糖、白醋、水，稍煮後以太白粉勾茨，倒入炸好之蝦球拌勻即可。

