

素食雅集 ㉑

竹筴蘆筍捲

提供：觀音齋

主廚：莊汝聰

材 料：竹筴、素培根片、草菇、青蘆筍、蒲仔乾。

調味料：素高湯、太白粉、香油。

作 法：1.竹筴先以開水煮過後，用冷水沖涼備用。

2.青蘆筍切小段煮熟沖涼，用培根片捲二段，蘆筍以蒲仔乾綁緊，用高湯略煮後，擺盤。

3.以高湯煮竹筴及草菇，勾芡擺盤中間即可。

