

素食雅集

26

培根牛蒡捲

大溪觀音齋 提供
莊汝聰 主廚

材 料：素培根、牛蒡、匏瓜乾、白芝麻、青花椰菜。

調味料：五香粉、素食高湯、醬油、糖、鹽。

- 作 法：
1. 牛蒡切細絲，洗淨瀝乾，起油鍋炸熟牛蒡絲。另外，鍋中放少許油，加入少量糖、醬油、高湯、五香粉後，加入牛蒡絲，小火收乾湯汁，加入炒熟之白芝麻。
 2. 培根片攤開，放入適量牛蒡絲，捲起成長筒狀，以匏乾絲綁緊，入蒸籠蒸約6分鐘。
 3. 油鍋中再放入少許糖、五香粉、醬油、水，燒開後以太白粉勾芡，淋在牛蒡捲上，再灑上芝麻後擺盤。
 4. 另起油鍋，炒熟花椰菜後，置放牛蒡捲旁即可。

