

提供：雅書堂

主廚：邱寶鈞

越南香蘭飯

2人份

材 料：泰國皇家米1杯、香蘭葉2片、炒熟的松子少許

調味料：鹽1小匙、檸檬汁1小匙、椰子油1大匙

作 法：

1. 將米洗淨，用1.2杯的水浸泡約1小時；香蘭葉洗淨，整片打結備用。

2. 泡好的米連同水一起放入電子鍋裡，加入鹽、檸檬汁及椰子油攪拌均勻，再放入香蘭葉，按下開關。待開關跳起時，繼續燜約20分鐘，掀蓋，用飯匙翻拌均勻，再蓋上鍋蓋，繼續燜約5分鐘即可。這樣煮出來的飯非常香美可口，每粒飯都剔透晶瑩。

3. 用碗盛飯，撒上少許松子即可食用。

美味米食小妙招

香蘭飯有股芋頭香味，非常香又好吃，也可以再淋上椰奶，味道更棒！