

素食雅集

93

素食、環保、愛地球

提供：雅書堂

主廚：邱寶鈞

紫菜米糕

8人份

材 料：圓糯米2杯、紫菜皮（或碎海苔）5張、花生粉100公克、
香菜3棵

調味料：鹽1小匙、胡椒粉1小匙

作 法：

1. 圓糯米洗淨，瀝乾水分後加入2杯水，浸泡約4小時待用。
2. 將紫菜皮剪碎，若用碎海苔此步驟就可省略；加入浸泡好的糯米裡，攪拌均勻，再加入鹽、胡椒粉調味，紫菜皮攪拌得越碎越均勻越好。
3. 取一只乾淨的平盤，在盤內鋪上耐熱保鮮膜後，把拌好的紫菜糯米倒入平盤中，抹平；隨後移到事先已燒開的蒸籠裡，用大火蒸約30分鐘，取出待涼，切塊排盤。食用時撒上花生粉、洗淨的香菜末即可。



美味米食小妙招

* 這道也就是俗稱的智慧糕。

* 花生粉須等食用前再撒上，才不會變潮濕而影響口感。香菜可隨個人口味，加不加沒關係。