

潘太太簡易食譜

蘿蔔糕



材料

泰國三象牌粘米粉一包（亦稱在來米粉或沾米粉）

水3杯（再加炒蘿蔔絲出的水共5杯）

白蘿蔔絲2.5磅

鹽1.5小匙

白胡椒1.5小匙

紅蔥頭2小匙

做法

1. 粘米粉一包加三杯水，調為成米漿備用。

2. 紅蔥頭用一大匙油炒香，加入蘿蔔絲炒至半透明後加鹽及白胡椒調味，倒入調好的米漿改

小火煮至半熟，需不停翻攪以免焦掉。

3. 電鍋內鍋抹油，倒入炒半熟的米糊，外鍋放兩杯水蒸熟即成（食用前切片置盤中）。

醬汁

越南甜辣醬2大匙+金蘭醬油膏2匙+1小匙蒜泥及少許麻油，再飾以香菜。