

【辣椒鑲肉】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

1. 糯米椒 (or 其它種不辣的辣椒)..... 16~17 根
2. 山藥..... 100g
3. 筍丁..... 150g

調味料：

PS：將以下調味料攪拌均勻備用

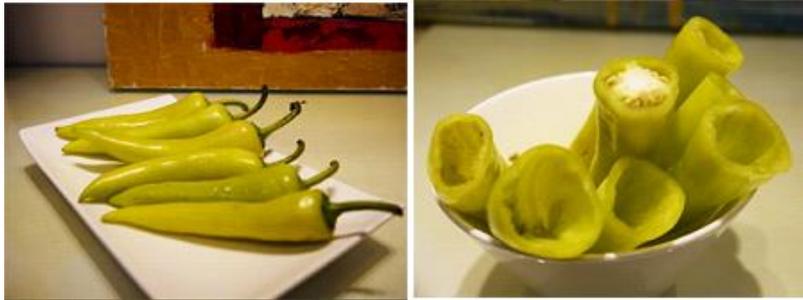
1. 毓秀私房醬_素瓜子肉醬.... 150g
2. 醬油..... 3 匙
3. 白醋..... 2 匙
4. 糖..... 3 匙
5. 水..... 6 匙

【辣椒鑲肉】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 將糯米椒洗淨，蒂頭切掉，並將糯米椒裡面的仔挖出來



2. 將竹筍切成丁，山藥磨成泥



3. 將切好的筍丁、山藥泥、素瓜子肉一起攪拌均勻

4. 將攪拌好的山藥泥填入糯米椒中

5. 放入鍋中煎熟，待糯米椒表面出現焦色後，再倒入醬汁，待醬汁微收乾後即可。



6. 裝盤，上面可放置一些蘿蔔、青菜當作擺飾

