



吉祥火鍋

吉祥火鍋

材 料：白蘿蔔(小)半條、白果10粒、素天婦羅4條、生香菇、竹串2支。

調味料：鹽1/2大匙、味精少許。

作 法：

1. 白蘿蔔挖球，倒入大型火鍋中，加7分滿玉米高湯及鹽、味精。

2. 白果用糖水煮五分鐘，再用7分熱油炸1分鐘，放冷，以竹串串成白果串，天婦羅切半炸過油，與生香菇倒入火鍋中沾素沙茶醬一齊上桌。

PS：火鍋材料可隨個人喜好增減。