

三色珍珠丸子

(臺灣藜、小米、臺東32號白米)

材料 / 數量

臺灣藜籽實	1/4杯
小米	1/4杯
臺東30號白米	1/2杯
圓糯米	1/2杯
豬絞肉	300公克
紅蘿蔔末	15公克
豆薯	25公克
蔥	20公克
薑末	10公克
蛋	1顆
荷葉	1片

調味料

料理米酒	5毫升
白胡椒	適量
醬油	15毫升
太白粉	3公克
鹽	3公克
香油	3毫升
薑汁	3毫升
二砂糖	1小匙

製作方法

1. 臺灣藜子實、小米、臺東30號白米洗淨後，分開泡水至少2小時，撈起瀝乾水份。
2. 先將豬絞肉剁碎加入調味料拌勻；豆薯、紅蘿蔔、蔥、薑切碎成末；再和絞肉拌勻，向同一個方向攪拌至有黏性(或用手甩打)，成為肉餡。
3. 將肉餡搓成圓形(太小顆依各人喜好)，再滾上已泡好的臺灣藜子實、小米、臺東30號白米做成3種不同顏色的丸子，用荷葉鋪底墊在丸子的下面，水滾大火蒸約15分鐘，取出排盤趁熱食用。

備註：白米可以糯米取代。