

# 丹參紫（紅）米雞

花蓮種植之丹參為正品丹參，也是傳統的中藥材之一。

人們主要使用其根部，且因其根色澤丹紅色肥大而得名。料理中，選用花蓮新鮮的生丹參，加入在地精選的穀類－紫米、紅米，及紅棗燉煮的高湯，色澤偏深，佐以米酒提味，香氣濃郁且帶有人參濃厚甘甜的滋味。





## 食材

雞腿	1支
丹蔘	1支
高湯	適量
紅棗	1顆
紅米	10克
紫米	5克
香菇	1朵
鹽	適量
糖	適量
胡椒粉	適量
米酒	5克

## 作法

- » 雞腿去骨用鋁箔紙塑圓柱形，蒸熟放冷，備用。
- » 丹蔘洗淨沙子，切片，備用。
- » 取一鍋加高湯、丹蔘、紅棗、紅米、紫米。
- » 加鹽、糖、米酒。
- » 湯鍋放入雞肉燉 2 小時即可。

