

南瓜馬鈴薯柚凍

創意混搭迸出味蕾新滋味。

這道料理將栗子南瓜剖半，掏掉部分果肉做為盅，鑲入以柚香調味的馬鈴薯凍，造型相當特別亮眼，且充滿創意。金黃色的南瓜果肉，搭配白皙略成透明的馬鈴薯凍，在色澤上呈現出溫暖而和諧的感覺。佐以少量在阿美族人口中有「情人的眼淚」之稱的水木耳作擺盤，○彈滑潤猶如珍珠的水木耳，在視覺上為料理更添水感。

南瓜的香氣與鬆軟綿密的口感，對比馬鈴薯凍的○彈，入口後層次分明，且能嘗到淡淡的柚香與甘甜。花蓮南區一向以盛產文旦為名，料理中，選用由文旦老欖接枝而生的青皮葡萄柚，果肉中結合來自文旦的甜度與葡萄柚的風味，柚香也更為芬芳，入菜後，亦能在其他食材中，感受其風味獨具脫穎而出，是一道外型與口感均別具特色的涼菜。





食材

南瓜	1 顆
馬鈴薯	半顆
糖	適量
葡萄柚	2 瓣
吉利丁	10 片

作法

- » 南瓜去籽蒸熟，備用。
- » 馬鈴薯去皮蒸熟。
- » 馬鈴薯蒸熟後打成泥加糖拌勻，加吉利丁拌勻；隔水冷卻。
- » 葡萄柚取果肉。
- » 灌回南瓜盅內。
- » 冰 2 小時定型，即可。

