

芝麻木鱉葉 手工切麵

木鱉果常見於原鄉部落，是原住民族的私房美食。

近年來因族群間彼此的互動增加，再加上木鱉果的高營養價值，而被廣泛的流傳開來。除了果實外，口感近似地瓜葉的木鱉葉也是非常容易入菜的一項食材。料理中，將木鱉葉攪打成汁，並將汁液揉進麵糰中，隨即製成切麵。燙熟的木鱉手工切麵，以冰水冷卻，增加其口感後，即淋上特調的芝麻醬汁，並佐以泡過檸檬汁的生菜與干貝的配料，便是一道營養與口感兼具的創意冷麵。





食材

干貝	1 顆
木鱉葉	600 克
麵粉	500 克
芝麻醬	15 克
花生醬	15 克
糖	15 克
味琳	少許
有機生菜	20 克

作法

- » 干貝切花刀，兩面煎金黃色，備用。
- » 木鱉葉加水用果汁機打成泥。
- » 麵粉與木鱉泥，融合一起，揉成麵團，將麵團桿平，切成麵。
- » 水煮滾，將麵條放入煮 3 分鐘，即可撈出，放入冰水中冷卻後將水瀝乾。
- » 芝麻醬、花生醬、味琳、糖，拌勻。
- » 有機生菜切絲，泡檸檬水、冰塊後撈起。
- » 有機生菜放入盤底，上層加入木鱉麵、干貝帶子擺盤，淋上醬汁即可