



食材

龍蝦	半支
木瓜	1片
辣椒	1支
豬絞肉	20克
蔥油	適量

作法

- » 龍蝦對切，取出龍蝦肉，煎半熟，備用
- » 木瓜去皮，去籽，切薄片，備用
- » 瓜片、辣椒1條、半熟龍蝦、豬絞肉用保鮮膜包成圓球狀，入蒸籠蒸10分鐘
- » 取出，擺盤淋蔥油即可

木瓜龍蝦球

一株株結實累累的木瓜樹，是台灣農村常見的風景之一。

許多家戶當中，自己就種有木瓜可供食用，除了直接做為水果食用，最常見的便是加以牛奶攪打。香甜富有熱帶風味的木瓜牛奶，一向廣受大眾的喜愛。此外，便是趁其尚未完全熟成前，取其青木瓜入湯熬煮，營養滿分。

料理中，選用熟成柔軟甜美多汁的木瓜做為外層，包覆以鮮甜的龍蝦肉與豬絞肉所製的蝦球，口感紮實綿密，加以蔥油調味，鹹香中帶有一股恬淡的果香味，別具風味。

