



## 食材

羊肉	1塊
栗子地瓜	1顆
白皮紫肉地瓜	1顆
冰糖	少許
晚香玉筍	2支
醬油膏	20克
糖	適量
胡椒粉	少許
米酒	少許

## 作法

- » 羊肉整塊清燉後切塊，擺盤。
- » 栗子地瓜、白皮紫肉地瓜用冰糖水蜜熟，擺盤。
- » 晚香玉筍加少許油，川燙，擺盤。
- » 醬油膏、糖、沙拉油、胡椒粉、米酒煮成醬汁淋上即可。

# 晚香玉筍羊肉

晚香玉筍其實並非真正的筍，而是夜來香花卉之一的晚香玉。

開花前嫩苞帶莖的部分，因外型極似蘆筍而得名，近年來成為果菜市場的一顆新星。其層層堆疊的鱗狀花苞，口感脆嫩帶有黏性，雖似蘆筍口味卻相對淡雅，料理上，簡單汆燙後，搭配滷煮後風味濃郁的羊肉拌炒，具有解膩爽口的功效。

