



地方農特產品創意料理

香草植物捲

材 料：芋頭120公克、小黃瓜50公克、紅蘿蔔50公克、美奶滋60公克、苜蓿芽100公克、紫菜3張、潤餅皮3張、迷迭香少許

調味料：奶油、奶水、糖、鹽適量

- 作 法：**
1. 將芋頭切片放入蒸籠蒸25分鐘，取出壓泥加入奶油、奶水、糖揉成團。
 2. 紅蘿蔔切條川燙，小黃瓜切條備用。
 3. 將迷迭香剝碎加入美奶滋中攪拌均勻。
 4. 取一片潤餅皮上面放一層紫菜，先鋪上一層適量的芋泥，再將切條的紅蘿蔔、小黃瓜、苜蓿芽等食材鋪上，如包壽司一樣的捲起，切片排盤即可。

花蓮縣吉安鄉農會家政班