



金玉滿堂

材 料：新鮮金棗300公克、里肌肉300公克、鳳梨片3片、小番茄12顆、蘆筍8支

調味料：蜂蜜1大匙、金棗醬1大匙、白醋2大匙、糖2大匙、鹽少許、胡椒粉少許、雞蛋數個、太白粉適量、麵粉適量

作 法：1. 金棗、小番茄、鳳梨片、蘆筍切妥備用。

2. 里肌肉切菱形，用鹽及胡椒粉調味，加上雞蛋醃5分鐘後，沾上調好的太白粉與麵粉，待回軟再沾麵粉抓圓球，入油鍋將肉球炸熟備用。

3. 鍋內放半杯水，加入蜂蜜、白醋、糖、鹽等調味料，待汁濃稠後放入金棗、金棗醬、小番茄、鳳梨片、蘆筍拌炒勾薄芡，淋於肉球上排盤即可。