

(12人份)

QQ客家湯圓



材料：

湯圓料：糯米粉4杯	溫水1.5杯		
調味料：料酒 1小匙	醬油 1小匙	麻油 1小匙	
油 2小匙	鹽 1小匙		
湯料：茼蒿 1-1.5磅洗淨切段	香菇 5-8朵泡軟切絲	胡椒粉 少許	
豬肉 250克切絲	蝦米 2大匙泡軟	清雞湯 3罐	
蔥白 2根切碎	大蒜 5瓣 切碎	油蔥酥 2大匙	
香菜 一小把洗淨切碎	水 與清雞湯等量		

做法：

1. 將料酒、鹽、麻油加入肉絲中，拌勻備用。
2. 糯米粉加溫水和勻，用手揉至光滑，搓成長條，分成一寸等量小塊，每塊揉成圓球備用。
3. 把清水放入大鍋內燒開，同時把雞湯放入另一大鍋燒開。
4. 燒水的同時，將炒鍋燒熱，倒入一小匙油，放入蔥、蒜、油蔥酥、蝦米炒香，加入一小匙醬油後盛出。
5. 炒鍋燒熱，倒入一小匙油，放入肉絲、香菇炒熟，加入（4）繼續炒一、兩分鐘，加與清雞湯等量的水後，全部倒入雞湯大鍋。
6. 清水燒開後，放入揉好的小湯圓，等湯圓漂起，撈出放入雞湯大鍋內。
7. 起鍋前，放入茼蒿，燒開後關火。
8. 盛到碗裡，撒點香菜、胡椒粉。香噴噴、熱騰騰、色香味俱全的客家湯圓，即時享用。