

茄子三明治



材料：

中式茄子 2 條 絞肉 半 磅 魚漿 半 磅

佐料:

醬油 3湯匙 酒 3湯匙
蔥末 1湯匙 薑末 1湯匙 蒜末 1湯匙

沾醬:

美乃茲 1湯匙 辣椒醬 1茶匙

做法：

1. 將絞肉，魚漿，兩匙的醬油和兩匙的酒放入大碗中攪拌直到黏稠。
2. 茄子洗淨，擦乾，斜切成半公分片狀，兩片中夾入#1內餡。
3. 平鍋內放入蔥、薑、蒜先爆香，再放1匙醬油、1匙酒、小火備用；將茄子三明治放進煮沸的水中川燙後撈出，去水份，再放入油鍋中略煎至熟，取出後灑上蔥花。
4. 將美乃茲和辣椒醬拌勻點滴在三明治上，即可享用。