

熱 量	粗蛋白	粗脂肪	碳水化合物	鈉
955 (kcal)	17 (g)	13 (g)	168 (g)	54 (mg)

# 同甘共苦

6人份



## 材 料

山苦瓜400g、蓬萊米70g、  
圓糯米70g、紅麴米5g、  
桂圓15g、核桃25g

## 調 味 料

水70cc、糖25g、米酒70cc

**\*小叮嚀\***

山苦瓜如選大一點，則對半切開即可。

## 作 法

1. 山苦瓜切4公分寬度去籽後放入熱水中燙熟，撈起泡冰水備用。
2. 核桃切碎備用。
3. 糯米洗淨瀝乾，加入紅麴米、米酒、水、核桃拌勻，浸泡6小時，入電鍋蒸30分鐘，拌入糖、桂圓再回蒸10分鐘即可。
4. 將紅麴米糕鑲入山苦瓜中排盤即可食用。