芙蓉佐珍珠

冠軍

左岸埔巧媳婦

材料

干貝120g、黃金筍(綠竹筍)600g、南瓜500g、洋蔥150g、蝦仁100g、板油50g、紅蘿蔔200g、鮮奶油100g

調味料

鹽1匙、胡椒1/2匙、酒1匙、奶油50g、水500g

做法

1. 干貝打平，黃金筍(綠竹筍)煮熟，取下端較平處，約4-5公分厚，再用模具印出柱狀。
2. 南瓜去皮切丁，洋蔥切丁，蝦仁和板油打成泥，紅蘿蔔切丁備用。
3. 奶油爆香，加入洋蔥、南瓜、紅蘿蔔和水，熬成濃湯，起鍋打成泥，加入鮮奶油和鹽。
4. 做法1剩餘之黃金筍(綠竹筍)切丁，加入蝦仁泥、胡椒粉、酒調味，用干貝包起來蒸8分鐘。
5. 取高腳杯內放入一塊黃金筍柱（做法1），再放上干貝球（做法4），淋上南瓜濃湯（做法3）即可。