



脆片薯球

亞軍

竹東地區農會

材 料

甘藷900克、豬肉末110克、芹菜75克、脆甘藷片10片

調 味 料

鹽少許

做 法

1. 甘藷去皮，切下6片薄片，剩餘甘藷蒸熟備用。
2. 將甘藷薄片中溫火炸成脆甘藷片。
3. 芹菜切細粒(約0.2公分長)。
4. 豬肉末爆香，加入芹菜粒拌炒。
5. 將甘藷與芹菜肉末混合，加少許鹽調味，攪拌均勻，成為泥狀。
6. 將甘藷泥用挖冰淇淋的勺子做成球狀，放置於脆甘藷片上即成。

貼心小叮嚀

挑選甘藷以新鮮未發芽，用手掂量要有點沉重的感覺為佳