

肉茸粟米羹

(Minced Pork and Sweet Corn Soup)

材料：

瘦豬肉	70 克
忌廉粟米	½ 罐
上湯	1½ 杯 (375 毫升)
雞蛋	1 隻 (打散)

豬肉醃料：

鹽	¼ 茶匙
粟粉	¼ 茶匙
水	3 湯匙
胡椒粉	少許

粟粉水：

粟粉	1½ 平湯匙
水	2 湯匙

湯調味：

鹽	¼ 茶匙
糖	⅛ 茶匙
胡椒粉	少許

製法：

1. 豬肉剝爛加醃料醃 10 分鐘。
2. 燒熱上湯，待至滾後，放入忌廉粟米，用木匙攪拌，煮至滾。
3. 加入豬肉，煮 1 分鐘。
4. 慢慢注入粟粉水，必須不停攪拌，煮至滾後離火，加入雞蛋，拌勻。
5. 加入調味料，趁熱進食。