

藜魚之合

成功鎮農會 田媽媽台11線花田料理餐館提供

材料 / 數量 以單人份・公制單位計算

臺灣藜 20公克
鬼頭刀魚片 30公克

調味料

米酒 少許
白胡椒粉 少許
醬油 少許
糖 少許

製作方法

1. 將臺灣藜用熱水燙過後撈起備用。
2. 將鬼頭刀魚排以調味料醃入。
3. 將醃漬過的鬼頭刀魚排沾上臺灣藜，用少許油煎熟即可完成。

