



香芋細煨鮮鴨煲 6人份

香芋細煨鮮鴨煲



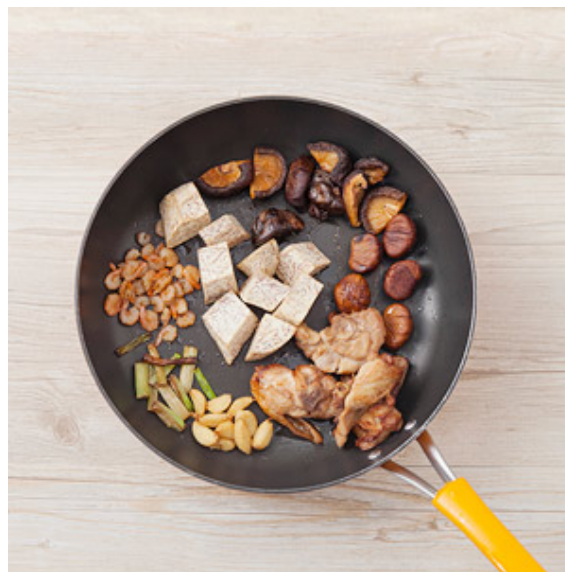
桂冠貢丸、桂冠芝麻湯圓、桂冠鱈味棒



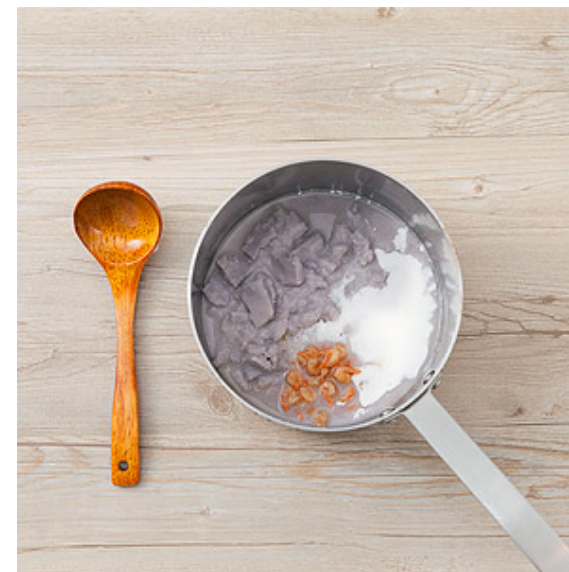
鴨肉(生、熟亦可)1/4支、芋頭(蒸熟)150克、椰漿50克、高湯600克、蝦米10克、蔥段1支、娃娃菜3株、油蔥酥1大匙、芹菜30克

 步驟說明**步驟 1**

爆香蝦米、蔥段加入鴨肉略炒後放入娃娃菜炒軟加入高湯、芋頭、椰漿

**步驟 2**

待湯汁略稠加入貢丸、芝麻湯圓、蠔味棒

**步驟 3**

鹽與回椒調味加入芹菜末與油蔥酥