



辣味培根鮮肉湯圓 2人份

燻香的培根捲起軟Q的鮮肉湯圓，用熱度加溫彼此的鮮甜，搭配爽脆得新鮮生菜，原來湯圓也可以這樣吃！



桂冠鮮肉湯圓



櫻花蝦、培根、廣東A菜



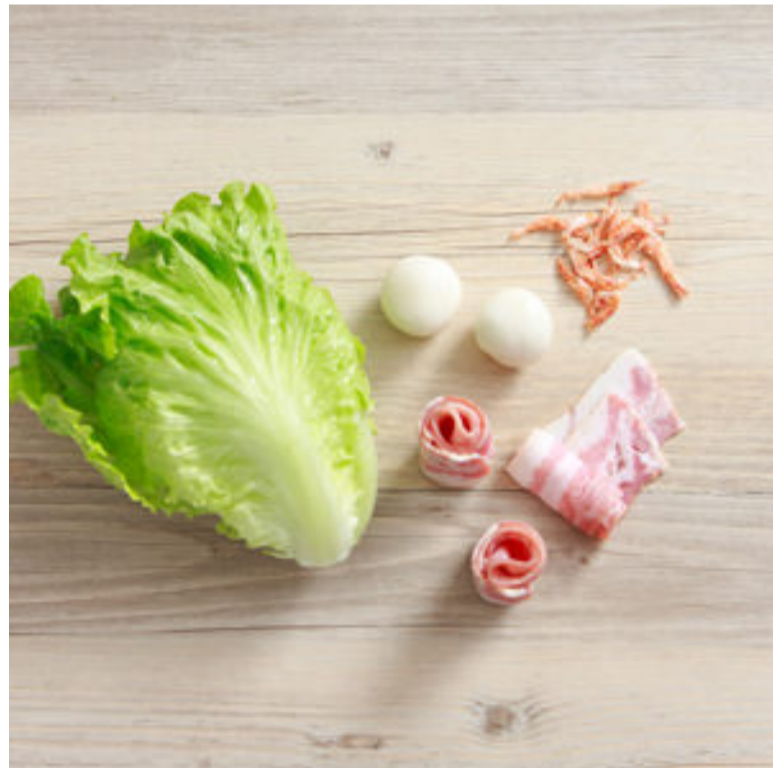
花椒粉、辣椒粉

步驟說明



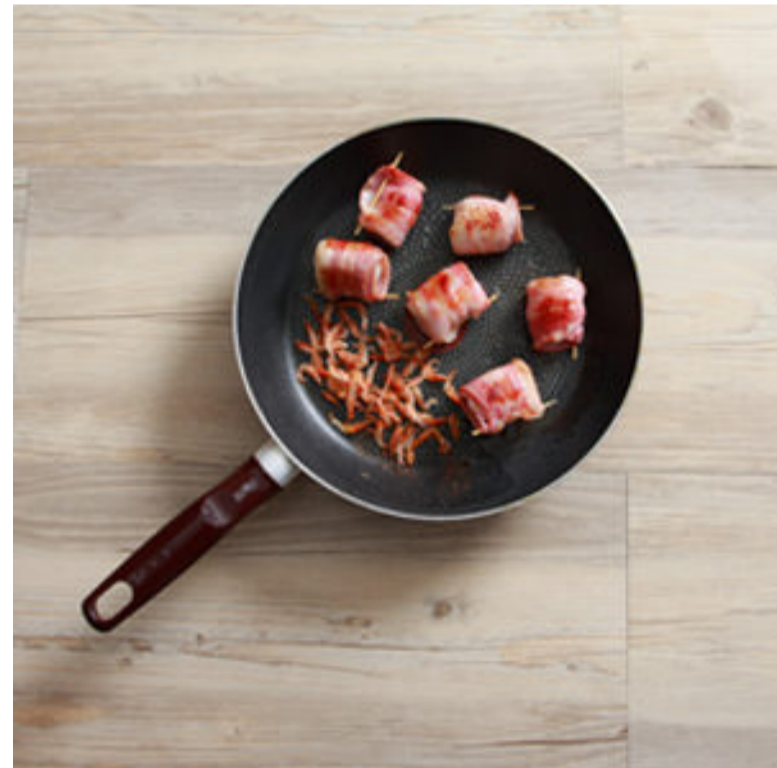
步驟 1

煮一鍋水，將湯圓煮熟並冷卻瀝乾備用。



步驟 2

廣東A菜洗淨備用，將培根對半切，捲上1顆桂冠鮮肉湯圓，用牙籤固定。



步驟 3

將用培根捲好湯圓放入平底鍋煎熟，並把櫻花蝦放入鍋中炒香，加入適量的花椒粉及辣椒粉即可，食用時可搭配生菜包起食用。