

南瓜雙吃

- ◆ 準備時間：30 分鐘
- ◆ 烹飪時間：30 分鐘
- ◆ 食用建議：作為主菜

材料：

南瓜 (Kent 品種) 300 克
白色圓形水餃皮 12 片
南瓜子 40 克，已烘烤
葡萄乾 20 克
梨子 60 克，切 0.5cm 寬小丁
烤熟南瓜 (從 300 克中分出) 80 克，切 0.5cm 寬小丁
黑胡椒 (碎) 少許
鹽 少許

做法：

- 烤箱預熱 180 度，把南瓜切成半月形，放入盤中烤約 25 分鐘，或烤熟為止。從烤箱取出，其中又取 80 克切成 0.5cm 寬小丁，兩種均先放置一旁備用。
- 將南瓜子、葡萄乾、梨子小丁、南瓜小丁、碎黑胡椒與鹽混合均勻，做成餃子餡。
- 一張餃子皮放上一匙餡料，再覆蓋上另一張餃子皮，接著用水將兩張餃子皮邊緣黏合，並用叉子把餃子邊緣壓實。
- 煮一鍋滾水，收入餃子煮約 7 分鐘，撈起。
- 鍋中放一大匙油，熱鍋，用小火把煮過的餃子煎至表層微酥。
- 盛起，與另一半烤熟南瓜裝盤，一同食用。

醬汁：

白色椰糖 200 克
水 100 毫升
薄荷葉 30 克
薑 10 克
醬油 2 大匙
烤過花生 40 克
小辣椒 5 克
檸檬汁 2 大匙

做法：

- 把椰糖和水放入煮醬汁的鍋中，煮滾後火轉小一點，繼續煮至變成焦糖狀，放涼。
- 將上一步驟的醬汁與其餘材料放入果汁機中打碎且混合均勻，倒出，即可作為餃子的醬料。