

羅望子香橙蜜汁炸鮮菇

準備時間：15 分鐘

烹飪時間：50 分鐘

份量：2 人份

食用建議：作為前菜或簡餐

材料準備及做法：

(A)酥炸粉糊：

粘米粉 90 克

自發粉 30 克

泡打粉 10 克

鹽 少許

碎胡椒 少許

冷水 500 毫升

做法：將上述材料攪拌均勻成麵糊，待用。

(B)羅望子香橙蜜汁：

柳橙 1 個

羅望子醬 200 毫升

水 80 毫升

紅糖 120 克

黑胡椒粒 10 克

醬油 15 毫升

泰國青檸葉 15 克

做法：將上述材料放入鍋中用大火煮滾，再轉小火慢熬，直至醬汁呈焦糖狀，起鍋備用。

(C)材料：

杏鮑菇 80 克

金針菇 60 克

新鮮香菇 60 克

做法：

1. 將菇類洗淨後，杏鮑菇、新鮮香菇切小塊，金針菇切半。
2. 鍋中倒油（油炸用），以中大火加熱。
3. 將切好的鮮菇裹上一層酥炸粉糊，放入熱油中炸至金黃色。
4. 撈起瀝油，擺盤。
5. 淋上羅望子香橙蜜汁。
6. 稍微裝飾點綴後，即可食用。