

# 茄子棒棒糖

**烹飪時間：**大約 10 分鐘

**準備時間：**20 分鐘

**份量：** 四人份

**材料** 茄子（一整個大約 300 克）

把茄子切成環狀，大約 0.5cm 公分寬，然後用竹籤一個一個串起來，讓茄子看起來像一支棒棒糖。

食用油 1 升（適量）

**麵糊材料：**

胡蘿蔔	50 g (切絲)
泰國香葉 (Thai basil leaves)	5 片 (切碎)
芝麻	1 湯匙
越南辣薄荷 (Vietnamese hot mint)	5 片 (切碎)
葵瓜子	1 湯匙
胡椒粉	pinch
鹽	1 茶匙
米粉	2 杯
發酵粉	1.5 茶匙
水	大約 1.3/4 杯

**醬料：**

焦糖甜醬 (Caramelise sweet soy sauce).

**方法：**

把油倒在平底鍋裡，加熱到中熱

把以上材料放進一個碗裡混合，充分攪拌到麵糊成型

然後把串好的茄子放進麵糊裏，攪拌兩圈，然後放入油中炸至金黃色。

從油中拿出來，撒上焦糖甜醬，就可以上菜了。