

香脆綠花球

- ◆ 準備時間：45 分鐘
- ◆ 烹飪時間：5—10 分鐘
- ◆ 食用建議：可作為前菜或點心

材料準備及做法：

美乃滋辣醬：

素美乃滋 80 克

辣椒醬 20 克

做法：

- 將上述兩種醬料放入碗中攪拌混合均勻，待用。

白醬：

(a) 全脂牛奶 800 毫升

月桂葉 2 片

黑胡椒粒 1 茶匙

做法：

- 將上述材料放入鍋中，以小火慢燉 20 分鐘，關火後過濾去渣，待用。

(b) 奶油 60 克

中筋麵粉 75 克

做法：

- 將奶油放入鍋中融化，
- 加入麵粉，持續與奶油拌打成膏狀，期間以中小火加熱，過程約需 5 分鐘，
- 倒入 (a) 中煮好的牛奶，並不停地攪拌，以避免牛奶在鍋底沉澱燒焦，
- 攪拌到白醬完全平滑，離火，冷卻待用。
- 白醬最好在前一天或至少提前 3 小時事先煮好備用。

綠花球：

白醬 400 克

生綠花菜 100 克，削碎

熟綠花菜 100 克，削碎後過油微炸

綠色辣椒 20 克，剁碎

鹽 2 茶匙

Mozzarella 起司 100 克

黑胡椒碎 少許

做法：

- 把上述所有材料放入容器中混合均勻後，用湯匙做成一顆顆的小球。
- 準備 a) 中筋麵粉 1 杯
 - b) 鮮奶 1 杯
 - c) 麵包粉 1 杯
- 將綠花球按順序依次放入 a)、b)、c) 中裹粉
- 重複上一步驟兩次
- 放入油鍋中炸至金黃撈起
- 炸好的綠花球即可搭配美乃滋辣醬食用。