

## 【臻素水餃】

食譜來源：毓秀私房醬



冷颼颼的天，熱呼呼的水餃，讓您口口都美味。一口咬下，口中即泛起素瓜子肉的鮮美味道和淡淡微甜蔬菜味，真是享受啊。

冰箱內隨時都有好吃素水餃備用，真是方便一級棒。

### 材料：(約 110~120 顆水餃)

高麗菜..... 半顆(約 640g)  
蛋..... 3 顆(不吃蛋者可不加)  
香菜..... 少許(隨個人喜愛增減)

### 調味料：

毓秀私房醬\_素瓜子肉醬... 200g  
鹽巴..... 2 小匙

### 做法：

1. 高麗菜
  - a. 將高麗菜洗淨剁碎
  - b. 將鹽巴加入，拌勻(用手拌一拌、抓一抓)
  - c. 倒出多餘的水(高麗菜會出水)
2. 將蛋打入鍋中，炒至微焦



## 【臻素水餃】

食譜來源：毓秀私房醬



3. 將高麗菜、炒蛋、香菜、毓秀私房醬\_素瓜子肉醬混合拌勻



4. 將完成的水餃餡包入水餃皮中，煮熟完即可食用

