

佳作編號：012 劉義宏

主題：百香薯泥球

材料:百香果 1顆、馬鈴薯 1顆、蘋果 1/2顆、菠菜1把、鮮奶少許、鹽少許、胡椒少許。

裝飾用:百香果醬、乾燥玫瑰花瓣、乾燥羅勒葉。

做法:

1.馬鈴薯去皮洗淨切塊，入滾水煮至軟化，瀝乾島成泥，加入少許鮮奶、鹽與胡椒調味，備用。2.蘋果去皮去核，洗淨切丁，泡鹽水備用。3.菠菜去根部洗淨，入滾水煮熟，瀝乾以鹽調味，備用。4.百香果洗淨，切對半，取出果肉，備用。5.菠菜鋪底，放上蘋果丁，在放上薯泥球並淋上百香果果肉，最後以百香果醬、玫瑰花瓣及羅勒葉裝飾。

創作理念:

中華文化以農立國，農作更是國之根本，以百香果的酸比喻出農人的辛苦，另外，這道菜採用健康取向，從備料到排盤都看不到"油"的蹤跡，也象徵困苦的農家生活要能夠吃到有油水的菜是多麼的不容易，全部利用平凡的食材，製作出不平凡的口感，所謂平凡就是一種不平凡。

