

豬腳凍



材料：

豬腳	1隻
豬皮	10 厘米方塊
甘筍	1條
西芹	2條
洋蔥	1個
茴香	1茶匙
小茴	1茶匙
白胡椒粒	1茶匙
海鹽	1茶匙
香葉	4片
水	3杯
白酒	1杯

製作方法

1. 豬腳斬成三大件，把豬腳和豬皮洗淨，出水去毛，放在壓力煲內。
2. 把甘筍、西芹和洋蔥切粒，加進煲中。
3. 下茴香、小茴、白胡椒粒和海鹽各一茶匙，加香葉、水和白酒，關好煲蓋，調較高壓煮59分鐘後，再次調較高壓煮40分鐘，攞涼。
4. 用手撕碎豬肉，把肉、蔬菜和隔去油的湯倒進模具中，放進雪櫃雪一晚即可切片上碟。

小貼士：脫模時把模具浸在熱水中5秒便可輕易取出。

