

玉米火鷄丸子汤

@李薇（紫罗兰迷），南康州华人基督教会, Wilton, CT

材料：

有机火鷄肉糜一袋（1 磅左右）
玉米两个切成小段

配料：

葱末 1/2 杯、姜蓉 2 小匙、香菜碎 1 杯、
面包渣 1 大匙、鷄蛋一颗打散、

调料：

酱油 2 大匙、料酒 1 小匙、香油 2 小匙、鷄汤 1 大匙、
白胡椒粉 1 小匙、盐 1 小匙。糖 1/2 茶勺（可以不用）

做法：

1. 先把玉米放到汤锅里，加满水煮约 20 分钟后，把玉米先捞出来放在一边。
2. 同时开始准备肉丸，把除了鷄蛋之外所有的配料和调料放入肉馅中，顺着一个方向搅拌均匀，再加鷄蛋搅匀（馅儿比较稀，别担心）。
3. 准备一碗凉水，戴上一一次性手套，等锅里煮玉米的水滚了时，转中火，开始放丸子，手上粘一点水，取肉馅做成你喜欢的大小的丸子放到锅里。
4. 等肉丸全部做完，开大火烧开，所有丸子浮上来时把煮熟的玉米块儿放入，煮两分钟左右关火，撒上香菜叶或者葱花，淋上香油即可。一锅简单、健康、美味、鲜嫩、清甜可口的鲜汤就完成了。

