

韭菜盒子

@李薇（紫罗兰迷），南康州华人基督教会, Wilton, CT

春的风信子晚春才绽放，可不管怎样，春天的气息是越来越浓了！周五先生在家上班，做了他的最爱——韭菜粉条虾皮鲜虾盒子，配上香稠的小米粥，吃完开心的见牙不见眼的，也太容易满足了呀。

材料：新鲜韭菜 500g、粉条 100g、虾皮 1/2 杯、
鲜虾仁 2/3 杯、鸡蛋 5 个（包括面皮的 1 颗）

调料：盐 1.5 茶匙、糖 1/2 茶匙、素油 2 茶匙、麻油 1 茶匙、
白胡椒粉 1 茶匙、鸡汤 2 茶匙（optional）

面皮：面粉 3 杯、蛋 1 颗、盐 1/2 茶匙、冷水 1 杯

做法：

1. 把面粉、鸡蛋、盐和水，混合和成较软的面团，醒 15 分钟。
2. 馅料做法：先把粉条充分煮软、捞出、沥水，将韭菜切碎，虾皮冲洗干净、挤干水分，虾仁切成小块，粉条切碎放入一个大盆，加所有调料拌匀，另取一个碗将剩下 4 个鸡蛋打入搅拌均匀后待用。
3. 案板上撒粉，将面团揉匀、搓成长条，切成大小均匀的 30 个剂子，按扁后双手擀成比较薄、比饺子皮大一些的面皮，记得把边擀薄一些。
4. 将适量韭菜馅儿放置在盒子皮中间，舀一勺打散的蛋液放在其中，注意不要舀太多，防止流出来，对折盒子皮，捏紧边缘即可。
5. 平底锅放一点油，放上韭菜盒子，先大火煎一下，再调到中火两面煎黄，看到韭菜盒子鼓起就可以了。

