

名厨冯智强

榴莲是味道非常浓烈的果王，常教人又爱又恨。冯智强师傅早在6年前电视台5频道举办的名厨竞艺比赛节目中，凭着精湛的厨艺和急智，创制了这一道让人一试难忘的“榴莲虾球”。

冯师傅说，当时参加比赛的都是不同菜系的专业厨师，可说是中西餐的厨艺较量。在比赛现场，他的创意发挥得淋漓尽致，把榴莲果肉加入蛋黄酱、甜奶、优格和柠檬汁调成酱汁，让原本甜腻的榴莲散发着一抹清新的微酸。炸得香脆的大虾球和特调榴莲酱拌匀后，味道配合得天衣无缝，连专业评审之一的 Peter Knipp 品尝了“榴莲虾球”之后，对他的创意赞赏有加，“榴莲虾球”也从此成为他的厨师生涯中极具纪念性的一道菜。



榴莲虾球

4人份

榴莲酱汁

榴莲果肉330克、蛋黄酱100克、优格65毫升、甜炼奶30毫升、柠檬汁50毫升

用料

大虾8只、马铃薯粉50克、草莓4个（切小丁）、罗勒籽少许（浸泡）、日本鱼子少许

做法

1. 准备榴莲酱汁：把所有用料搅拌均匀，放进冰箱冷冻待用。
2. 把大虾去壳，开背洗净沥干。
3. 把大虾裹满马铃薯粉，放入热油中炸至香熟，取出沥干。
4. 把虾球和榴莲酱汁搅拌均匀，撒上罗勒籽和日本鱼子即可。

Fried Prawn Ball with Durian Sauce

serves 4

Durian Sauce

330g durian flesh, 100g mayonnaise, 65ml yogurt, 30ml condensed milk, 50ml lemon juice

Ingredients

8 big prawns, 50g potato starch, 4 strawberries (diced), some basil seeds (soaked), some Japanese fish roe

Method

1. Prepare Durian Sauce: Blend all ingredients and chill in fridge.
2. Shell prawns, butterfly, rinse and drain.
3. Coat prawns with potato starch. Deep-fry until cooked. Remove and drain.
4. Toss prawns with Durian Sauce evenly. Sprinkle with basil seeds and Japanese fish roe.

