



## 金銀財寶滾滾來 6人份

金銀財寶滾滾來



卡好手工水餃高麗菜鮮豚



奇異果1粒、檸檬1/2粒、薄荷葉3片、奶油50克、蕃茄醬2大匙、辣椒醬1/2大匙、紅黃椒20克、小黃瓜1條

## 步驟說明



### 步驟 1

先將醬汁煮好放入碗中



### 步驟 2

水餃燙熟用適量油煎炸至金黃



### 步驟 3

小黃瓜切片擺上水餃與醬汁即可

## 小撇步

紅醬：紅黃椒20克+番茄醬2大匙+辣椒醬1/2大匙+糖2大匙煮滾

黃醬：檸檬1/2粒+糖3大匙煮滾勾芡+奶油50克+辣椒末1/8支與香菜末2支

綠醬：奇異果1粒+糖2大匙+薄荷葉3片煮稠狀