



黃金沙拉蝦捲 2

蝦捲沾上濃郁南瓜沙拉醬，口感更加順口有層次!



桂冠沙拉100g



餛飩皮10張【內餡】：蝦仁300g、蒜泥1大匙、蛋白1大匙、米酒1茶匙、香油1茶匙、胡椒鹽1/4茶匙、鹽1/2茶匙、蔥末1大匙



【南瓜沙拉醬料】：桂冠沙拉2大匙、南瓜泥100g、鮮奶適量(40ml)、黑胡椒適量

步驟說明



步驟 1

蝦仁拍泥剁碎後和內餡食材拌勻至有黏稠度。



步驟 2

取適量內餡放在餛飩皮中，捲起收口朝下用油拌煎炸到金黃香酥。



步驟 3

桂冠沙拉混合醬料食材後倒入小鍋內熱到微起泡泡，淋在蝦捲上即可。

小撇步

南瓜泥和沙拉混合後更能帶出濃郁風味，注意在有鮮奶調製的醬料料理中，請小火煮出香氣即可，不宜過度烹煮，以免奶水分離。