



碳烤海鮮暖沙拉 2人份

鮭魚沙拉醬搭配多種碳烤海鮮生菜，清爽又滑順的口感讓人驚艷，無論是一人獨享或是聚餐盛會享用，肯定一上桌大受好評。



桂冠沙拉100g



透抽100g、帶尾蝦仁6尾、干貝3顆、南瓜片3片、蘆筍3根、綜合生菜適量



鹽1/2匙、匈牙利紅椒粉1/2匙、黑胡椒粉1/2匙、橄欖油一匙

鮭魚沙拉醬:沙拉1條、鮭魚罐頭1/2罐、檸檬汁&皮屑1顆、黑胡椒粉少許

步驟說明



步驟 1

透抽切片切花，蝦仁去腸泥，連同干貝、南瓜片、蘆筍煎香，再撒上調味料。



步驟 2

調製鮭魚沙拉醬料備用。



步驟 3

洗淨綜合生菜擺盤，依序放上蔬菜與海鮮，食用前淋上醬料。

小撇步

加入檸檬汁及檸檬皮屑能增添鮭魚沙拉醬料的層次風味。