



《彩椒金沙鑲中卷》沙拉醬+鹹蛋黃，令人難以抗拒美味，結合中卷鮮香Q彈，就是要來這味！

2人份

零廚藝也可以有的好身手！簡單把沙拉醬+鹹蛋黃，在填充入中卷就完成了！鹹甜香滋味讓人無法抗拒！



桂冠沙拉100g、桂冠沙拉200g、桂冠沙拉500g



中卷1尾、生菜3片、彩椒各半顆、小黃瓜1根、熟鹹蛋黃3顆



桂冠沙拉60g

步驟說明



步驟 1

小黃瓜與彩椒切丁



步驟 2

鹹蛋黃用叉子壓碎，拌入桂冠沙拉拌勻備用，再拌入小黃瓜與彩椒丁



步驟 3

中卷洗淨蒸熟後，塞入步驟2的餡料，切成段，以生菜鋪底盛盤即可，淋上沙拉醬即可食用

小撇步

前一天可製作好放冰箱冷藏，食用前直接簽盤淋上桂冠沙拉即可享用