

莎莎涼拌過貓

9



輔導單位

大樹區農會

輔導人員

王映晴

食譜提供及製作

呂玲玉、熊王美英

材料

過貓半把、鳳梨1/5顆、百香果半粒、洋蔥適量、牛番茄1/4粒、九層塔少許

調味料

橄欖油、檸檬汁、鹽、糖適量

作法

1. 過貓汆燙後以冰水冰鎮。
2. 水果莎莎醬：鳳梨、牛番茄、洋蔥切小丁狀，九層塔切碎，加百香果、橄欖油、檸檬汁、糖及少許鹽拌勻。
3. 過貓瀝乾水分，淋上莎莎醬即完成。

