

蝦迷筍滋味



17

材 料

茭白筍..... 6支
 蝦..... 6隻
 絲瓜..... 1條

調味料

莎莎醬：

將檸檬汁、橄欖油各2大匙、糖1大匙加入拌勻。蒜頭末、洋蔥丁、黃椒丁、紅椒丁、奇異果肉丁、葡萄柚果肉丁各1小匙再加入胡椒鹽及黑胡椒粒調味拌勻即可。

作法 /

1. 茭白筍去殼整支煮熟，蝦子煮熟去頭去殼留尾備用。
2. 絲瓜去皮，用刀子順週邊片成長薄片，再切成1×7公分長條狀數片，入水燙熟撈起冰鎮備用。
3. 茭白筍自基部切段成4公分長，再用刀子順週邊片成長片，將蝦子捲入其中。
4. 以作法2之絲瓜襯底，排入捲有蝦子之茭白筍，淋上莎莎醬即可。