

紫蘇梅漬番茄 14



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 小番茄20顆、紫蘇梅5顆

調味料 檸檬汁1湯匙、白醋2湯匙、冰糖3½湯匙

- 作法**
1. 小番茄底部畫十字汆燙後去皮膜備用。
 2. 紫蘇梅肉切碎備用。
 3. 紫蘇梅、白醋、冰糖、檸檬汁拌勻，加入去皮膜的小番茄，漬泡2小時即完成。