

8/10

譚氏家政中心



TAAM'S HOME ECONOMIC CENTRE

煙三文魚沙律

譚鄭瑛玲著

材料：煙三文魚	1 包, 150g
牛油生菜	1 棵
英國長青瓜	半條
小白洋蔥	半個
番茄	1 個
檸檬	1 個, 橙汁
香草(dill)	1 茶匙

沙律汁料：檸檬汁	2 湯匙
黑椒粉	1 茶匙
蒜茸	1 茶匙
鹽	半茶匙
橄欖油	1/4 杯

做法：洗淨牛油生菜，然後吸乾水份。洗淨番茄，青瓜，切片。洋蔥切圈。檸檬半個橙汁，半個切片。

牛油生菜放碟中，繼放上番茄片，青瓜片，再放上三文魚片，最後鋪上洋蔥圈。

混和沙律汁料，淋在三文魚及蔬菜上，然後灑上香草，檸檬片伴碟邊，即成。