

大廚師:玉梅
日期:Jun. 25 2011

Salmon 三文魚

材料:

三文魚, 西洋菜(watercress), 洋蔥, 大蒜, 檸檬, Heavy cream,

調味料:

鹽,胡椒

做法:

1. 將三文魚抹上鹽巴和胡椒後蒸熟
2. 把蒜頭和洋蔥用奶油炒香，再放西洋菜炒軟，再加 heavy milk cream，再加胡椒跟鹽巴。把這些倒入打汁機攪拌，再加檸檬。調出你要的味道。
3. 把調味料倒在碗裡面，用餐時，照各人的需要塗在魚上面。