

泰式柚子沙律

譚鄭瑛玲著

材料：泰國柚子 1 個, 去皮拆肉
紅乾蔥頭 1 粒, 去衣切圓圈
馬蹄 8 粒, 去皮切粒
紅椒 1 隻, 切碎
蔥 1 棵, 洗淨切粒
炒香花生 2 湯匙, 椿碎
鮮椰絲 2 湯匙, 焗香
蝦米 2 湯匙, 炸香
肉鬆 3 湯匙
芫茜莖或
金不換香葉 8 片, 洗淨切絲

汁料：青檸 1 個, 榨汁 6 湯匙
糖 3 湯匙
魚露 1 湯匙

做法：用深碟盛柚子肉，加入馬蹄，花生，蔥粒，香葉，蝦米，紅蔥頭，淋上汁料，再灑上椰絲，紅椒，最後放上肉鬆，食時拌勻，即成泰國風味之柚子沙律。