

1.30 大廚師 Tracy - 奶油蜂蜜罌粟籽沙拉醬

材料:

- | | |
|---------|--------------|
| 1. 芥茉醬 | 20g |
| 2. 罌粟籽 | 12g |
| 3. 美乃滋 | 300g |
| 4. 糖 | 125g |
| 5. 蘋果醋 | 32g |
| 6. 鮮奶油 | 500ml |
| 7. Salt | 1/4 teaspoon |
| 8. 黑胡椒碎 | 1/4 teaspoon |

做法:

1. 把芥茉醬，美乃滋，糖，蘋果醋，salt and 黑胡椒碎一起加入果汁機裡打均勻
2. 然後，用打蛋器把鮮奶油打到開始變稠，但是不可以稠到能粘在打蛋器上
3. 把打好的醬和罌粟籽加入打好的鮮奶油裡，攪拌均勻即可