

大廚師:王麗玲

日期:Dec.2 2006

法式黑橄欖鯷魚醬

材料

蒜頭 4 瓣 去皮

去核黑橄欖 (罐頭裝 375ml 瀝乾)

白吐司 4 片

酸豆(Capers) 30 公克

鯷魚 1 盒 (Anchovies 50g)

E.V.橄欖油 120cc

檸檬汁少許

鹽, 黑胡椒少許

作法

- 1.白吐司去四邊切 4 塊 泡進冰開水中 再取出用手擠乾水分 撕小塊丟進食物調理機中
- 2.加入大蒜,黑橄欖,酸豆及鯷魚一起打勻, 慢慢倒入橄欖油,少許檸檬汁和鹽繼續打成糊狀
- 3.裝入密封容器中 最上層淋上橄欖油 放入冰箱冷藏 冰過後風味更佳 而且可以保存很久

食用

1.用作生菜

芹菜 紅蘿蔔 各色甜椒 小黃瓜 洗淨切長條 依色彩排放圓盤四周 中間放小碗醬料供沾食

2.用於蛋

一鍋冷水放入生蛋 水滾後 5 分鐘熄火沖冷水降溫 撥去蛋殼 對半直切 上面鋪上厚厚一層鯷魚醬

3. 麵包 適用香脆法國麵包沾食