

大廚師:崔麗心
日期:Jan.19 2007

涼拌枸杞山藥

材料:

1. 山藥
2. 枸杞

調味料:

日式柴魚醬油,新鮮檸檬汁

做法:

1. 將山藥切細絲,然後浸泡在冰水中,撈出瀝乾備用
2. 枸杞用溫水泡軟, 撈出瀝乾備用
3. 將山藥放入盤中並灑上枸杞,加入適量的柴魚醬油和檸檬汁(視個人口味),即可食用

***也可用日本納豆取代枸杞,芥末醬取代檸檬汁,味道也不錯

***Pot luck 時建議將調味料另外裝,等食用時再加入