

## 03.21 大廚師 - 恆春小菜：涼拌洋蔥

### 材料:

1. 中等洋蔥一顆 切成瓣狀
2. 萬用醬汁 200g
3. 魚露 50g
4. 白糖 3 匙
5. 鰹魚粉 1 匙
6. 香油 適量
7. 蒜頭 3 粒剝碎
8. 香菜 少量切碎
9. 冰塊水 一鍋 (常溫水與冰塊 1:1)

### 做法:

1. 將已經切成瓣狀的洋蔥放在鍋中用冷水清洗 3 次後撈起，放入已調好的冰塊水中浸泡約一小時，此時洋蔥瓣將呈現出透明狀，撈起晾乾備用
2. 將萬用醬汁、白糖、魚露、鰹魚粉、香油 混和攪拌，攪拌至白糖完全溶解
3. 將剝碎的蒜頭、切碎的香菜、置於已經晾乾的洋蔥上，滴入少許香油
4. 將調味好的醬汁分兩次倒入洋蔥上攪拌均勻，攪拌至洋蔥出水略上色即可撈起，至於盤中