

gustav / February 13, 2009 06:45PM

[蝦仁香菇沙拉](#)

四人份主材料：

沙拉蔬菜適量

蝦仁適量

四人份醬汁材料：

洋蔥 1/3~ 1/2顆

蒜頭 5粒

大鮮香菇 四朵

橄欖油 適量

鹽 適量

義大利香料 適量

主材料準備：

蔬菜葉洗淨備用、蝦仁燙熟備用，可冷藏

醬汁作法：

1. 洋蔥、蒜頭、香菇切片
2. 小火熱鍋後倒入適量橄欖油，持續以小火溫油
3. 將洋蔥、蒜頭、香菇倒入鍋中慢慢攪拌
4. 加入適量鹽及義大利香料
5. 待洋蔥、香菇熬出的水分濃稠後熄火，冷卻後冷藏。

Edited 1 time(s). Last edit at 02/13/2009 06:46PM by gustav.

---