

20 里肌芭樂卷

食譜製作：賴柳枝、陳睿驊



材 料

芭樂600公克、里肌肉200公克、炒熟白芝麻少許



調 味 料

檸檬汁1湯匙、蒜末1湯匙、醬油2湯匙、鹽、辣椒末少許



做 法

1. 將芭樂及里肌肉切薄片用少許鹽醃漬備用。
2. 里肌肉用水川燙後放涼。
3. 將芭樂放在外層，把里肌肉片捲起來。
4. 將調味料調勻，淋在芭樂卷上，最後灑上白芝麻即可。

