

鮪魚沙拉



做法

1. 洋蔥切細丁，擠掉水份後備用。
2. 海底雞開罐後倒在濾網內，將油水以湯匙壓掉。
3. 將海底雞、洋蔥丁、細砂糖、胡椒粉及沙拉醬放於大碗內拌勻即為鮪魚沙拉。
4. 將鮪魚沙拉夾於小餐包或土司，做成小漢堡或三明治。

材料

海底雞	1 罐
(油漬鮪魚罐頭)	(約 170 公克)
洋蔥	1/4 粒
	(約 75 公克)

調味料

沙拉醬	50 公克
細砂糖	1 湯匙
胡椒粉	少許