



南瓜沙拉

材料 去籽去皮南瓜果肉100g、馬鈴薯1個、小黃瓜半條、雞柳100公克、白煮蛋1粒

調味料 沙拉醬1湯匙、細砂糖1/4茶匙、胡椒粉少許

- 做法**
1. 南瓜切丁，馬鈴薯去皮切丁，小黃瓜及白煮蛋皆切小丁。
 2. 南瓜及馬鈴薯蒸熟，冷卻備用。
 3. 雞柳煮熟，冷卻後切丁備用。
 4. 將馬鈴薯、小黃瓜、白煮蛋及雞肉放置於容器內，加沙拉醬、糖及胡椒粉拌勻，放於沙拉碗內，再加南瓜並淋少許沙拉醬即成。

