



涼拌百香南瓜

材料 去皮去籽南瓜果肉350公克、百香果3粒、冰開水

調味料 鹽1/2茶匙、細砂糖2½湯匙

- 做法**
- 1.將南瓜果肉用削皮器削成片狀，加鹽拌勻，待南瓜片略軟以冷開水洗去鹽分。
 - 2.百香果剖開，取百香果汁及籽放於碗內，加細砂糖拌勻。
 - 3.將南瓜片加調好甜度的百香果汁拌勻，冰涼即可食用。

07

