

炎炎夏日 檸檬美食 讓你更有元氣

文／曾玉惠
圖／陳俊延

檸檬香小卷

材 料：小卷2隻
蛋黃1粒
檸檬1粒

調味料：胡椒鹽

做 法：

- 1.檸檬半粒壓汁，半粒切半月狀。
- 2.小卷去內臟、洗淨，加檸檬汁及胡椒鹽拌勻，醃片刻。
- 3.小卷瀝乾水分，加蛋黃拌勻，烤熟(或煎熟)，略冷卻再切小塊。
- 4.將檸檬擠汁淋在小卷上，趁熱吃。



鮮果檸檬冰砂

材 料：檸檬1粒、糖1½～2湯匙
新鮮水果

做 法：

- 1.檸檬壓汁，約有3～4湯匙檸檬汁。
- 2.鍋內放180cc水，加糖煮沸成糖水，冷卻備用。
- 3.糖水加檸檬汁拌勻，放入冰箱冷凍層結冰，取出，以湯匙順同方向刮成薄片狀，再將刮好的檸檬冰片拌勻即成檸檬冰砂，倒入冰碗，加個人喜歡的新鮮水果即成。

說 明：

- 1.亦可將加檸檬汁的糖水結成方形小冰塊，加水，以果汁機打成冰砂。
- 2.除了加新鮮水果，再加蜜豆會有不同風味。

