3. 雞柳用製作的柚子醬、黑胡椒略醃備用。
4. 熱鍋倒橄欖油，放入洋蔥絲炒軟，再下雞柳，中火煎到表面微熟。
5. 高麗菜、青花菜、胡蘿蔔絲、1/2 柚子果肉放入，雞柳回鍋一起再快炒 30－60 秒，放入最後再淋上柚子醬及剩下的柚子果肉與葡萄快速拌勻讓香氣包覆，盛盤即可上桌囉。

小技巧

- 想要味道更柔和，可把柚子汁用少量熱水稀釋再混蜂蜜。
- 若偏好微酸口感，保留一點柚子汁淋在完成品上作提味。

▲圖 1. 食材。

▲圖 2. 柚香田園雞柳。