產品特色

健康的食材加入西餐的元素，讓平凡無奇的食材有了生命，風味更獨特！

無花果生春捲佐酪梨油沙拉

材料

1. 越南春捲皮 5張
2. 無花果 5個
3. 紅地瓜 60公克
4. 莫扎瑞拉起司 60公克
5. 大豆苗 300公克
6. 紅捲生菜 50公克
7. 酪梨 60公克
8. 松子 ..... 少許
9. 酪梨油沙拉 150公克
10. 起司粉 ..... 少許

調味料

美極鮮味露 ..... 少許
三花奶水 15公克
沙拉醬 250公克
酸豆末 10公克
蘋果醋 15公克
酪梨油 80公克
起司粉 ..... 10 公克

做法

1. 將春捲皮沾開水使其軟化備用。
2. 將大豆苗燙熟，冰鎮備用。
3. 將地瓜燙熟，冷卻備用。
4. 將所有調味料拌勻成酪梨油沙拉。
5. 將春捲皮攤開，把材料 2.至材料 8.放上春捲皮，捲成春捲。
6. 在盤中淋上適量酪梨油沙拉，再將捲好之春捲切成適當長度，以直立狀放在沙拉醬上使其站立，再加上其他盤飾即完成。

餐廳名稱：陽明春天　示範主廚：鄧煒瀚師傅　份數：5人份