

Salade de gambas au pamplemousse

明蝦葡萄柚沙拉

CUISIMAGES
Réf :
1404

總類
:沙拉

準備時間 :
20 分鐘

煎 :
4 分鐘

花費 :


難易度 :


起源地 :




4 人份材料

- 12 草蝦
- 1 個葡萄柚, ½ 個大黃瓜
- 奶油少許 (亦可用炒菜用油)

調味醬 :

- 1 湯匙酒醋
- 3 湯匙橄欖油
- 1 湯匙醬油
- 1 湯匙蕃茄醬
- ½ 茶匙糖
- 1 茶匙薑末
- 1 茶匙蜂蜜/ 鹽及胡椒適量



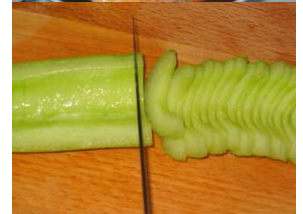
蝦子剝皮去頭留尾去泥腸。

平底鍋加熱以奶油煎蝦子兩面各 2 分鐘。



葡萄柚去皮,子以刀子把白皮切除. 葡萄柚切成丁

大黃瓜去皮對切去子, 切薄片



將材料分為 4 等份置於餐盤上.

澆上混合好調味醬既成.



建議

酒

Tavel (粉紅酒)