

柿仔食譜

紅柿醬板條



材料：

紅柿	2個	醬油膏	2湯匙
板條	3片	油	1湯匙
蔥花	2湯匙		

做法：

1. 紅柿去蒂切大塊，放入果汁機打勻，即成漂亮的紅柿醬，備用。
2. 板條切細，在滾水中川燙3秒鐘即撈起，加入紅柿醬、蔥花、醬油膏、油拌勻，趁熱吃。

材料：

水柿	2個	白煮蛋	2個
洋火腿	1小條	沙拉醬	1小條
小黃瓜	3條		

做法：

1. 水柿去皮、去籽，切丁塊2. 小黃瓜切丁塊加少許鹽醃10分鐘，去鹽水。
3. 白煮蛋切小丁，洋火腿去硬皮切丁。
4. 將以上材料混合，再加沙拉醬拌勻即可。

水柿沙拉



水柿天婦羅



材料：

水柿1個
麵糊：麵粉5湯匙+水5湯匙+油1.5湯匙+油1.5湯匙+蛋液1.5湯匙+少許鹽

做法：

1. 水柿去皮切0.5公分薄片。
2. 將薄片沾上調勻之麵糊，用中火炸至金黃色即可。

材料：

土雞腿2支	黃耆10片
柿餅4個	枸杞2湯匙

做法：

1. 柿餅用手撕塊。
2. 雞腿剝塊，川燙，洗淨，放入深鍋，柿餅、黃耆、枸杞加水高過材料用大火煮開，改小火燉40分鐘，即可。

註：用柿乾代替，口感更好。

柿餅燉雞

