



五彩繽紛

亞軍

飛鳳傳情米點坊

材 料

小紅番茄6顆、小黃番茄6顆、蘆筍、紫色、白色山藥各100克、黃色甜椒1/4個

調 味 料

番茄汁100cc、梅汁少許、冰糖少許

做 法

1. 蘆筍切段、白色山藥切條，川燙，冰鎮備用。
2. 小番茄頭尾切掉，川燙，冰鎮，去外皮，挖出番茄裡面的籽（備用），番茄肉保留。
3. 做法1材料穿入做法2材料，置於盤中。
4. 紫色山藥及黃色甜椒切成小丁狀備用。
5. 調味料加入做法4及番茄籽，煮滾後淋上即可。