

臺灣藜涼拌佐柴魚花

材料 / 數量

新鮮臺灣藜嫩葉	半斤
柴魚花	15公克
素蠔油	少許

製作方法

1. 新鮮臺灣藜取嫩葉洗淨，水滾加鹽汆燙後，取出沖冷開水或冰鎮瀝乾排盤。
2. 在臺灣藜上加素蠔油、柴魚花即可。

