

鮭魚起士堡

6

材料：

鮭魚120克、漢堡麵包1個、洋蔥2片、黃瓜2片、
美生菜2片、番茄片2片、起士1片、芥花油2大匙、黑胡椒少許

調味料：美乃滋15克、番茄醬5克、黑胡椒少許

作法：

1. 平底鍋燒熱加入芥花油，將鮭魚放入，煎至兩面成金黃色，並撒上黑胡椒；各式蔬菜先清洗淨切好備用。
2. 漢堡包先入烤箱烘烤，取出後縱切，底層依序放入起士片、番茄片、洋蔥、美生菜、黃瓜、鮭魚排，最後擠上美乃滋與番茄醬。



SUMMER

夏