

烤牛肉色拉配柳橙

4人份

材料	用量
柠檬汁	¼ 杯
鱼露	1½ 茶匙
红糖	2 茶匙
泰国椒或西拉诺辣椒	2-5 枚
纽约牛排或里脊牛肉，烤熟切片 1/4”厚	1 磅
红洋葱，小，切成薄片	1 枚
柳橙。去皮，横断切片	1 粒
泰国九层塔叶	¼ 杯
黄瓜，小，切成薄片	1 枚
西红柿，大而熟，切成薄斜块	1 枚
香菜嫩尖作装饰	按需要

制作

1. 将柠檬汁、鱼酱、红糖和辣椒混合备用。
2. 配制色拉时，轻轻拌合调料汁、牛肉、洋葱、柳橙、九层塔、黄瓜和西红柿。让上述成分在调料汁中浸润 2 到 3 分钟，待充分吸收后端出食用。也可以在盘底铺衬生菜叶，再放上色拉。用香菜装饰。