

## 【涼拌荷包蛋】

食譜來源：毓秀私房醬



### 材料：

九層塔、生雞蛋 3~4 顆。

### 調味料：

1. 毓秀私房醬\_素 XO 辣醬 ... 1 匙
2. 豐年果糖 ..... 2 匙
3. 新鮮檸檬汁..... 2 匙
4. 萬家香素蠔油..... 1/2 匙

## 【涼拌荷包蛋】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 將蛋煎熟後備用。
2. 將素 XO 辣醬 1 匙、豐年果糖 2 匙、新鮮檸檬汁 2 匙、萬家香素蠔油 1/2 匙混合均勻備用。
3. 將九層塔切碎備用。
4. 將混合後的醬料淋上已煎熟的蛋，最後再灑上切碎的九層塔(為了配色，也可加上薑末、紅辣椒末少許)。



註 1：大匙或小匙皆可，但有相對的比例。

註 2：混合醬汁可多做些，冷藏備用，放冰箱冷藏約可存放 1 星期左右。