

【涼拌麻辣小黃瓜】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

- (a) 小黃瓜一斤，洗淨切小圓片，用 1/2 匙鹽，醃半小時備用。
- (b) 薑末 1/2 匙、糖 2 匙、鹽少許、紅辣椒末少許。

調味料：

毓秀私房醬_素 X0 辣醬，只取油 1/2 匙。

作法：

1. 將醃好的切片小黃瓜用冷開水洗淨，再濾掉水份(一定要用冷開水，才可保持多日，不易變質)。
2. 將小黃瓜、素 X0 辣油、薑、糖、鹽、紅辣椒末混在一起拌勻，靜置 2 小時後就可食用。

註：未食用完，冷藏可保存多日。