

素食雅集

116

素食、環保、愛地球

提供：雅書堂

主廚：邱寶銅

豆腐沙拉餅

材 料：嫩豆腐1塊，小餅乾數片，素干貝絲
30公克，醃漬櫻桃5粒，巴西利2支
調味料：沙拉醬100公克



作 法：

1. 嫩豆腐放入碗中搗成泥狀，以紗布把水分擰乾。櫻桃切小塊；巴西利切小段。
2. 豆腐泥與素干貝絲、沙拉醬一起拌勻，放入冰箱冷藏30分鐘，再取出使用。
3. 將豆腐沙拉以小湯匙舀起，放置於小餅乾上，再把櫻桃與巴西利擺上當作裝飾。

貼心小叮嚀：

要食用時才製作，口感會較好；若製備好後，停留時間稍長一點，餅乾就會軟化不好吃。