



## 絲絲柚惑

★材料：文旦1個、茭白筍2支、木耳80公克、小黃瓜2條、紅蘿蔔80公克、素火腿4片、辣椒1條、調味料（鹽、糖、胡椒粉、素蠔油各1茶匙、醋1湯匙）。

★做法：

1. 文旦去皮取果肉備用，將所有材料切細絲川燙瀝乾備用。
2. 將所有材料及柚子與調味料拌勻，擺盤即可。



## 懷玉文旦捲

★材料：文旦1個、白蘿蔔1.2公斤、綠蘆筍400公克、紅蘿蔔100公克、調味料（鹽1茶匙、白醋、糖各1湯匙）。

★做法：

1. 文旦去皮、去籽取肉切條；白蘿蔔切薄片以鹽醃片刻後瀝汁，放入糖醋汁中浸泡入味；紅蘿蔔切條，綠蘆筍切段入沸水川燙。
2. 取白蘿蔔片鋪上放柚肉條、紅蘿蔔、綠蘆筍捲成條狀以牙籤固定即可。