



手撕猪肉与白 BBQ 土豆泡芙

在 Tater Puffs® 上放置白 BBQ
酱手撕猪肉、卷心菜沙拉与白车达奶酪

INGREDIENTS

4 盎司 Lamb Weston® Tater Puffs® (X7941)

4 盎司手撕猪肉

2 盎司白 BBQ 酱 (见食谱)

1 颗紫叶菊苣

1 个绿苹果

1 汤匙石磨芥末

1 个柠檬

2 盎司白车达奶酪

白 BBQ 酱:

1 杯蛋黄酱

½ 杯苹果醋

¼ 杯石磨芥末

¼ 杯辣根

1 汤匙红辣椒粉

适量盐与胡椒

DIRECTIONS

<u>卷心菜沙拉: </u>

将紫叶菊苣切成细丝，将苹果切成超细丝。

将紫叶菊苣、苹果、芥末与柠檬汁搅拌混合，适当调味。

根据制造商的说明烹饪泡芙。

在烹饪好的泡芙上融化车达奶酪，放置手撕猪肉、卷心菜沙拉与白 BBQ 酱。

Yield

1 份