香辣青柠烤虾配 Tater Puffs® 酥脆泡芙

海陆双拼，夏日绝配。

INGREDIENTS

食材

227 克 Lamb Weston® Tater Puffs® 薯球 (X7941)

113 克 熟虾，清理并去尾

3 克卡宴辣椒粉

3 克匈牙利辣椒粉

34 克红灯笼椒切丁

2 个青柠挤汁

17 克墨西哥辣椒切片

17 克芫荽（装饰）

DIRECTIONS

说明

1. 根据制造商的说明制备 Lamb Weston® Tater Puffs®

2. 如果熟虾为冷冻状态，先解冻

3. 将虾与卡宴辣椒、匈牙利辣椒混合，挤入 1 个青柠汁，在烤炉或平底煎锅中煎至微熟

4. 用泡芙摆盘，加入虾、灯笼椒、墨西哥辣椒，挤入 1 个青柠汁，用芫荽装点

Yield

1–2 份