LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

也门香菜辣青酱

NEW

清爽淡口蘸酱，含大蒜、墨西哥辣椒、豆蔻等食材！

食材

Lamb Weston® Seasoned™ CrissCut® 调味薯格 (X9116)

4 瓣中等大小的蒜瓣，切末

2 束芫荽（约 473 毫升，以叶子为主）

4 个中等大小墨西哥辣椒（去籽，以降低辣度）

5 克细海盐

5 克豆蔻粉

3.7 克孜然粉

2.84 克红辣椒面，可视口味适量增加

180 毫升特级初榨橄榄油

说明

1. 将芫荽、墨西哥辣椒、大蒜、盐、豆蔻、孜然和红辣椒面加入食品加工机。
2. 加工至全部混合在一起且极为细碎。
3. 在食品加工机加工过程中，缓慢淋入橄榄油。
4. 刮下黏附在侧面的食材继续混合，直至酱料基本混合均匀丝滑。
5. 觉得太苦?
   您可以多加一些盐，或者放置一段时间，风味会更加醇厚。这款酱料的风味会随着时间而变化。放在冰箱里冷却一下，一小时后再尝尝看。

产量

1 份