

超脆薯春卷



超脆薯春卷

准备超脆薯

1. 将洋葱粉与盐混合。
2. 按包装上的说明炸超脆薯
3. 以洋葱粉和盐调味。

准备酸甜黄瓜

(提前 24 小时准备)

4. 混合除了黄瓜之外的所有配料，煮沸，再慢煮 10 分钟。
5. 浸泡 24 小时，将黄瓜切成细条。
6. 加入黄瓜，包装在真空密封袋中，再浸泡 4 小时。

准备香脆天妇罗

7. 将鱼排切成细条。
8. 以盐和胡椒调味。
9. 以面浆和冷藏后的伏特加酒制备天妇罗（用伏特加酒比用水使天妇罗更酥脆，因为酒精挥发较快）。
10. 先用天妇罗给鱼条上面浆，再裹上日式面包屑。
11. 用 180°C 的花生油煎制。
12. 用厨房用纸沥干。

准备黄瓜和芥末酱

13. 黄瓜丁以 1 茶匙粗海盐调味，再加入 1 茶匙糖。
14. 腌 10 分钟。
15. 沥干多余水分，加入少许酸甜酱。
16. 加入所有其它配料。

准备香草色拉

17. 将所有香草拌入色拉中。

小贴士

配料

超脆薯

- 500 克 Aviko超脆薯
- 2 克洋葱粉（冷冻干燥）
- 2 克盐

酸甜黄瓜

- 1 根黄瓜
- 5 分升水
- 5 分升醋
- 500 克糖
- 100 克姜，去皮
- 5 枝柠檬草
- 6 个八角
- 20 颗芫荽籽

香脆天妇罗

- 200 克白鱼，如鲈鱼或鳎鱼
- 天妇罗面浆
- 伏特加酒
- 日式面包屑

香草色拉

- 新鲜香菜
- 新鲜罗勒
- 新鲜薄荷
- 新鲜韭菜
- 混合色拉

黄瓜和芥末酱

- 3 汤匙黄瓜丁
- 1 汤匙酸甜黄瓜汁
- 6 汤匙颗粒芥末酱
- 3 汤匙柠檬蛋黄酱
- 3 汤匙葱，切碎
- 盐和胡椒

其它

- 20 张春卷皮



分享马铃薯的美味