

Miang (泰式小菜)

- ◆ 準備時間：30 分鐘
- ◆ 烹飪時間：15 分鐘
- ◆ 份量：2 人份
- ◆ 食用建議：作為點心

材料：

(A) 綠蘋果 30 克

花生（去皮） 30 克，烤過

薑 10 克

小黃瓜 30 克

乾椰棗 50 克

檸檬 20 克

南瓜子 10 克，烤過

(B) 帝王柑（橘子的一種，Imperial mandarin） 1 顆

(C) 醬汁：

椰糖 50 克

醬油 15 毫升

水 40 毫升

(D) 裝飾：

越南薄荷 15 克

做法：

- 將 (A) 中的所有材料切成約 0.5 cm 寬小丁。
- 材料 (B) 去皮後，等分對切成 8 片。
- 把 (C) 中的材料一起煮滾，繼續煮到接近焦糖狀，關火，放涼，即為醬汁。
- 把材料 (D) 切成末。
- 在切成片的帝王柑上放一茶匙切成小丁的材料 (A)，淋上醬汁，撒上裝飾的薄荷末，此即為創意泰式小菜 "Miang"，可立即享用。