

串烤雙拼豆干

- ◆ 準備時間：20 分鐘
- ◆ 烹飪時間：約 15 分鐘
- ◆ 份量：兩人份
- ◆ 食用建議：用作點心或前菜

材料準備及做法：

醬料：

花生醬 80 克
椰奶 80 克
泰國青檸葉 4 克
鹽 1 茶匙
檸檬汁 1 湯匙

做法：

- 將上述材料放入鍋中，用中小火煮滾後關火。
- 挑出泰國青檸葉後即可食用。

雙拼豆干串：

豆干 80 克
印尼豆干 80 克
黃瓜 50 克
紅椒 50 克
印尼 ABC 甜醬油 3 湯匙
竹籤 10 根
食用油 適量
調味料：碎胡椒 少許，撒在平底鍋或烤串上一起燒烤

做法：

- 將豆干、印尼豆干、黃瓜和紅椒均放在印尼 ABC 甜醬油中浸泡 10 分鐘左右。
- 將浸泡過的上述材料切小塊，逐一串在竹籤上。
- 將烤串放在平底鍋或燒烤架上烤，當豆干烤成淺棕色時，即可搭配調好的花生醬食用。