

## 黄瓜西红柿鸡蛋沙拉

## 沙拉原料：

- 1 根嫩黄瓜
- 1 个鸡蛋
- 1 个西红柿
- 1 大勺蔓越莓干
- 2 片西红柿干 ( sun-dried tomato ) ，切成丁儿
- 1 大勺杏仁片



## 沙拉酱原料：

- 1 茶勺蜂蜜
- 2 茶勺红酒醋
- 3 茶勺橄榄油
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 1 瓣蒜，切碎
- 盐适量

## 做法：

黄瓜和西红柿切片，鸡蛋煮 10 分钟后，剥壳，也切片，跟西红柿干丁儿，蔓越莓干和杏仁片一起放入沙拉碗中。

将沙拉酱的所有原料，放在一个小碗里，搅拌均匀，然后浇在沙拉上面，轻轻将沙拉与酱汁拌匀即可。



[WWW.YANKITCHEN.COM](http://WWW.YANKITCHEN.COM)



[WWW.YANKITCHEN.COM](http://WWW.YANKITCHEN.COM)