

香肠菜瓜卷



有道很好玩的菜，是用酥皮卷着香肠，烤成金黄色，叫小猪裹在毯子里（pig in blankets）。今天看见冰箱里有几个黄色的菜瓜，突然就想起这道菜来，用薄薄的菜瓜片代替酥皮卷住香肠，另有一番风味呢！

原料：

- 1 包小香肠
- 2 个黄色菜瓜（yellow squash）
- 盐，橄榄油和现磨的黑胡椒适量
- 白芝麻和葱花（作装饰用，可省略）

做法：

黄色菜瓜切成细长条，撒上盐和黑胡椒末，腌 30 分钟左右。为的是让菜瓜变软，好操作，也更入味一些。

香肠放在菜瓜条上，卷起，用牙签固定好。

放到抹了油的烤盘上，表面浇点橄榄油，送入预热到 400F/204 度的烤箱里，烤 15 到 18 分钟。

装盘的时候随手撒了点白芝麻和葱花。

好看也好吃，热量可比真正的酥皮低多了！