



WINE THAT LOVES COMPANY

WWW.SILENIWINES.COM

三文鱼，芦笋， 牛油果沙拉

- 15根小芦笋，切段
- 1/2杯小茴香，切碎
- 1/3杯酸豆，切碎
- 1/2杯高品质蛋黄酱
- 2汤匙柠檬汁
- 1个柠檬带皮磨碎调味用
- 1瓣大蒜，拍碎
- 2-3片生菜
- 500克热的烟熏三文鱼
- 2个牛油果，切开，切片

芦笋在滚水中煮一分钟捞出浸入冷水备用。

将一半小茴香，酸豆，蛋黄酱，柠檬汁，柠檬皮和大蒜搅拌；将盐，胡椒和1-2汤匙水稀释后品尝下味道。把生菜，芦笋，三文鱼和牛油果分层放进一个大浅盘中。最后将稀释的调味品淋上去，撒上茴香酸豆酱拌匀。

