蒜香萊姆海鮮沾醬

約 5 分鐘・沾醬 2 人份



食材

- 天府蒜蓉醬 1 大匙
- 新鮮萊姆汁 2 小匙；水 1–2 小匙
- 香菜末 1 小匙，可省略

做法

1. 將蒜蓉醬與萊姆汁放入小碗拌勻。
2. 逐次加水，依喜好調整蒜香與酸度。
3. 可拌入香菜末，搭配煮熟的海鮮或烤蔬菜。

食用前調製，水量、酸度與辣度可依口味調整。

使用天府產品



蒜蓉醬

165g

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。