

【芥末沙律焗大蝦】



材料：

大蝦 8 隻

小紅椒 1 隻

小黃椒 1 隻

小青椒 1 隻

Mozzarella 芝士碎 2 湯匙

醬汁：

沙律醬 3 湯匙

芥末醬 1 茶匙

海鹽少許

黑胡椒少許

做法：

1. 大蝦剪掉蝦鬚、蝦腳，用刀從蝦肚切開至蝦尾，但不要切斷，打開翻平並挑走蝦腸，用廚房紙吸乾水份。
2. 小紅椒、小黃椒及小青椒去籽、切碎。
3. 醬汁加入椒粒拌勻，平均塗在蝦肉上並灑上 Mozzarella 芝士碎。
4. 水波爐「熱風對流/Convection」預熱模式，預熱至 180 度，烤焗時間 12 分鐘即可。