# 泰式酸辣汁

## 材料准备

1. 调料：梨子、青柠1个、柠檬1个、姜、蒜、小葱、香菜、干辣椒、辣椒粉、橄榄油、鱼露、白糖/椰子糖、新鲜月桂叶（如有）

## 制作步骤

①干辣椒泡温水，变软后切小放入碗里，再加入橄榄油、鱼露

②青柠和柠檬用盐揉搓洗净，用擦屑器擦一部分表皮进碗里，然后切开将柠檬和青柠汁挤进去

③梨洗净去皮切成薄片，月桂叶稍微切一下放进去，蒜剁碎，姜、葱、香菜切碎，加少许辣椒粉、糖，用杵用力压碎里面的材料

④尝一下，不够咸加鱼露，不够酸加青柠汁，不够辣加辣椒粉