食材

好好鮮生美國大干貝1顆

小番茄數顆

適當熟度的酪梨1顆

現榨檸檬20cc

洋蔥20克

橄欖油15ml

鹽適當

1. 將干貝先退冰、小番茄切半、洋蔥切碎、現榨檸檬、酪梨去皮切丁等備料備好
2. 干貝乾煎，熟成後拿出備用
3. 把切丁的酪梨拌入一點檸檬汁
4. 小番茄拌入一些洋蔥，用適量鹽與橄欖油調味
5. 盛盤時，先將酪梨丁放上
6. 再將調味完的小番茄放在酪梨丁上面
7. 依序疊上干貝，最後可用洋蔥絲或是薄荷葉裝飾即可