

# 西瓜羊乳酪沙拉

👤 6人份

🕒 15分钟

## 用料

- |            |               |
|------------|---------------|
| 1 杯 芝麻菜 叶子 | ¼ 杯 切碎 的 红 洋葱 |
| 3 杯 无核 西瓜  | ½ 杯 橄榄油       |
| 1 杯 薄荷 叶   | ½ 杯 切碎 的 奶酪   |
| 1 个 橙汁     | 盐调味           |
| 1 个 柠檬汁    |               |

## 步骤

1. 在一个大碗中, 加入芝麻菜, 西瓜, 羊乳酪和薄荷叶. 轻轻混合.
2. 调味时, 将橙汁, 柠檬汁, 红洋葱, 橄榄油和盐混合在一个小碗中调味. 拌匀.
3. 将调味料倒入碗中, 搅拌均匀. 加入奶酪.
4. 立即服务并享受!

FRESH COOKING AT  
BITES ESSEX MARKET



## 小贴士

- 您可以用白奶酪代替羊奶酪.
- 西瓜中的番茄红素含量很高, 番茄红素是一种抗氧化剂, 可以降低患癌症的风险.
- 保存您的瓜皮, 做一个有趣的泡菜!

**TAG YOUR RECIPES!**

📷 #THATSAFRESHBITE

西瓜羊乳酪沙拉