

親愛的大家好,

在上菜之前先得招認，這是我第一次看到夏南瓜本人...當然更甬提吃過它了

@@

可愛的鵝黃色給我的第一印象是 - 清爽!

切開來，鵝黃的外圈，白色果肉，再襯著嫩綠的仔仔，氣質就是一整個春夏呀~

我直覺的想，這麼美麗的食物，應該不需太多的調味料來錦上添花~

就清炒吧!!

先來點大家的好朋友蒜末爆香，

再加入切成薄片的夏南瓜拌炒至熟，

灑點海鹽提味，起鍋前滴兩滴香油，

盛盤!

是吧，果然不需太多的妝點就很美麗~ ^^

那一點點的海鹽把味道提得剛剛好，清清爽爽的一道夏日蔬食~



想吃嗎?

這一盤恐怕沒機會了，因為它已經在我的肚子裡啦!!哈哈!!

(偷偷告訴你，我捨不得一次把它炒完的只用了一半，另外一半要怎麼呈現呢?)