

檸檬烤鮮蝦櫻桃番茄

檸檬烤鮮蝦櫻桃番茄配意式多士(crostini)是道開胃的前菜，也可以與搭配意粉、米飯、穀作為主菜。

材料：

去皮鮮蝦	400克
茼蒿	半杯
Feta芝士	半杯
櫻桃番茄	200克
紅洋蔥	1/2個

調味：

Realemon檸檬大蒜汁	45毫升
橄欖油	30毫升
酸豆 (Capers)	1湯匙
乾牛至葉 (Oregano leaves)	1茶匙
鹽	1/2茶匙
黑胡椒	1/2茶匙



做法：

1. 烤箱預熱攝氏200度。
2. 將檸檬大蒜汁、橄欖油、酸豆、乾牛至葉、鹽和胡椒放入一個大碗中攪拌均勻。
3. 櫻桃番茄對半切開，洋蔥切成細絲，加入調味料(2)拌勻。
4. 放進鑄鐵鍋，置烤箱中烤15分鐘。
5. 加入鮮蝦，攪拌均勻，令蝦蘸上調味汁，繼續烤5分鐘，取出後表面撒上FETA芝士和茼蒿碎即可。

筆記：

1. 可根據個人口味用切片橄欖或其他配料代替酸豆。