

## 09.16 大廚師-烤三文魚紅洋蔥與油桃 salsa

### Grilled Salmon and Red Onions with Nectarine Salsa

#### 材料:

- 1) 4 塊鮭魚片（每塊 6 盎司/ 185 克）
- 2) 橄欖油
- 3) 萊姆皮（細磨）
- 4) 新鮮香菜 1½茶匙加¼杯切碎
- 5) 2 個紅洋蔥（交叉切片）
- 6) 油桃 1¼磅切碎（或桃）
- 7) ¼杯切碎的紅洋蔥
- 8) 新鮮的萊姆汁

- a. 4 salmon fillets (6 oz/185 gram each)
- b. Olive oil
- c. Lime zest (finely grated)
- d. Fresh cilantro 1 ½ teaspoons plus ¼ cup minced
- e. 2 Red onions (crosswise into slices)
- f. Nectarines 1 ¼ lbs chopped (or peaches)
- g. ¼ cup minced red onion
- h. Fresh lime juice

## 做法：

### ➤ 準備三文魚和紅洋蔥

1. 三文魚刷油，撒上鹽，胡椒粉，萊姆皮（細磨）  
和香菜（1½茶匙）
2. 用油刷洋蔥，撒上鹽和黑胡椒

### ➤ 準備油桃 salsa

3. 在一個小碗裡，混合油桃，¼杯香菜，切碎的洋蔥和萊姆汁，  
用鹽和胡椒調味

### ➤ 燒烤

4. 烤鮭魚（10分鐘）和洋蔥（5分鐘或直至棕色）
5. 上菜（洋蔥下面和 salsa 在上面）

1. Brush oil, sprinkle salt, pepper, lime zest and cilantro (1 ½ tsp)
2. Brush onion with oil, sprinkle with salt and black pepper
3. In a small bowl, combine nectarines, ¼ cup of cilantro, minced onion and lime juice, and season with salt and pepper
4. Grill both salmon (10 minutes) and onions (5 minutes or till brown)
5. Serve with salmon with onions under and salsa on top