

## 日式涼拌雞翼

### 材料

雞翼 9 隻  
洋蔥半個  
紅蘿蔔半條  
蔥粒 2 湯匙  
芝麻 1 湯匙

### 雞翼醃料

魚露 1 湯匙  
豉油 1 湯匙  
紹興酒 1 湯匙  
麻油及糊椒粉少許

### 涼拌汁

日本魚粉 1 包  
糖 2 湯匙  
豉油 1 湯匙  
蘋果醋 4 湯匙  
水 200 毫升

### 做法

1. 預熱焗爐 220 度
2. 洗淨雞翼，再用醃料醃 10 分鐘
3. 洋蔥及紅蘿蔔切絲絲
4. 調好涼拌汁，加入洋蔥絲、紅蘿蔔絲、蔥粒及芝麻
5. 雞翼放入焗爐焗 15 分鐘
6. 最後將涼拌汁灑在已焗的雞翼上，浸半小時便可享用