

# 菠菜沾醬 (Spinach Dip)



## 材料：

冰凍菠菜	一盒283克 (Sunny Select leaf spinach)
法國圓麵包	一個20oz (Sour dough Bread)
葷薺	一罐
青蔥	三根
美乃滋	一杯
Sour cream	一盒16 oz
Vegetable mix	一包40g (Knorr牌)

## 做法：

1. 菠菜解凍後，擰乾，再用剪刀剪細小些，裝碗裡。
2. 青蔥、葷薺切碎和美乃滋，Sour cream，Vegetable mix 一起放入菠菜碗裡拌勻，擱至冰箱冷藏。
3. 圓麵包沿著邊約三分之一處的紋路，用小刀切開控出麵包，使成碗狀，備用。
4. 將冷藏後的沾醬，倒入碗狀麵包裡，再將控出的麵包切塊放置盤邊，沾醬享用。

小提示：沾醬冷藏2小時之後再吃，更清涼爽口，蘋果切絲加入既好看又好吃。