



fresh produce



• seafood



• gourmet



蔬果沙拉 Refreshing Fruit Salad

Ingredients

- Taiwan jujubes 台灣蜜棗
- Taiwan green & pink guavas 台灣芭樂/紅心芭樂
- Taiwan white bitter gourd 台灣白玉苦瓜
- 1 cup, Greek yoghurt 1杯希臘酸奶
- 1 handful, chopped mint leaves 少量切碎薄荷葉
- Dash of lemon juice 檸檬汁
- 1 tsp honey 1茶匙蜂蜜

Preparation

1. Place cubed jujubes, guavas and white bitter gourds in a bowl.
將蜜棗，芭樂和白玉苦瓜切成方塊放入碗中。
2. Add lemon juice, Greek yoghurt and honey to bowl and mix together.
把檸檬汁，希臘酸奶和蜂蜜加入碗中，混合一起。
3. Garnish with mint leaves.
加入薄荷葉為裝飾。

