



THOUSAND ISLAND SALAD SAUCE/ 千岛沙拉酱

INGREDIENTS A

BAKED CASHEW NUT
GARLIC
WATER
BIG TOMATOES
MEDIUM SIZE ONION

INGREDIENTS B

BROWN SUGAR
OLIVE OIL
SALT
LIME JUICE
NUTRITIONAL YEAST

METHOD :-

1. Boil ingredients A for 10 minutes.
 2. Pour into a blender and add in ingredient B.
 3. Blend until fine and smooth.
-

BAHAN-BAHAN A

KACANG GAJU BAKAR
BAWANG PUTIH
AIR
TOMATO BESAR
BAWANG BESAR (SEDERHANA SIZE)

BAHAN-BAHAN B

MINYAK ZAITUN
GARAM
YIS PEMAKANAN
JUS LIMAU
GULA MERAH

CARA MEMBUAT :-

1. Masak bahan A selama 10 minit.
 2. Tuangkan ke dalam pengisar dan masukkan bahan B.
 3. Kisar hingga halus dan sebati.
-

材料 A

烤腰果
大蒜
水
大西红柿
中形洋葱

材料 B

橄榄油
盐
营养酵母
青柠汁
糖

做法

1. 材料 A 煮 10 分钟。
- 2 倒入搅拌机，加入材料 B.
3. 搅拌至细腻光滑。