

a special salad to make with your family!

# RECIPE CARD

Children's Council  
presented by

Family Fair

CITY KIDS



## GRAPE AND CUCUMBER SALAD

### INGREDIENTS

- 3 cups grapes, cut in half or quarters
- 3 cups sliced cucumber
- 1/4 cup thinly sliced green onion

### DRESSING

- 1/4 cup vinegar
- 1 teaspoon oil
- 2 teaspoons brown sugar
- 3/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon hot sauce, (optional)

### DIRECTIONS

1. Place the grapes, cucumber and green onion in a medium bowl.
2. In a small bowl or jar with a tight lid, mix or shake together the dressing ingredients and hot sauce, if using.
3. Pour over grapes and cucumbers and stir until mixed.
4. Refrigerate leftovers within 2 hours.

1. 将葡萄，黄瓜和葱放在一个碗中。
2. 将醋，油，红糖，盐和辣酱放在另一个碗，搅拌至混合。
3. 将酱汁倒在葡萄和黄瓜上，搅拌至混合。
4. 放冰箱待食。

## 做法步骤

- 1/4 杯醋
- 1 茶匙油
- 2 茶匙红糖
- 3/4 茶匙盐
- 1/4 茶匙辣椒酱 (可选)

## 調味汁

- 3 杯葡萄，切成两半或四分之一
- 3 杯黄瓜片
- 1/4 杯切成薄片的葱

## 配料

# 葡萄黄瓜沙拉

# Ensalada de Uvas y Pepinos

## Ingredientes

- 3 tazas de uvas, cortadas a la mitad o en cuartos
- 3 tazas de rebanadas de pepino
- 1/4 de taza de cebollines en rodajas finas

## Aderezo

- 1/4 de taza de vinagre
- 1 cucharadita de aceite
- 2 cucharaditas de azúcar morena
- 3/4 de cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de salsa picante, (opcional)

## Preparación

1. Ponga las uvas, el pepino y el cebollín en un tazón mediano.
2. En un tazón pequeño o una jarra con una tapadera hermética, mezcle o agite los ingredientes del aderezo.
3. Vierta sobre las uvas y pepinos y revuelva hasta que quede mezclado.
4. Refrigere lo que sobra dentro de las siguientes 2 horas.