

牛肋排配辣芝士酱和腌黄瓜

由蒋颐主厨制作

份量:4人份 准备时间:15分钟 烹饪时间:15分钟

食材

400g	牛肋排		爱尔兰
133g	阿尔代什香肠	PGI	法国
13g	海盐		马耳他
40g	特级初榨橄榄油		葡萄牙
133g	曼努里奶油奶酪	PDO	希腊
27g	眼泪辣椒		意大利
67g	腌黄瓜		德国
100ml	立陶宛原产伏特加酒	PGI	立陶宛

准备工作

1. 牛肋排用海盐及伏特加酒与橄榄油混合后腌制10分钟
2. 腌黄瓜及奶油奶酪与小辣椒用料理机混合
3. 香肠切成小粒
4. 锅烧热放入牛肉煎制
5. 盘中放入牛肉,淋上酱汁撒上香肠碎即可



欧洲联盟



享味欧洲