

# 煎牛肋条配火腿碎佐鲑鱼橄榄酱

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

267g	去骨肋条		法国
27g	塞拉诺火腿		西班牙
67g	鲑鱼罐头		拉脱维亚
27g	橘子酱		意大利
	橙汁		塞浦路斯
27g	油浸干番茄		意大利
133g	特级初榨橄榄油		葡萄牙
	帕格盐	PDO	克罗地亚
27g	黑橄榄		希腊
	爱尔兰威士忌	PGI	爱尔兰

## 准备工作

1. 牛肉用盐及橙汁与橄榄油腌制
2. 橘子酱与橙汁混合,放入威士忌慢火收浓
3. 油浸番茄及黑橄榄切成颗粒,与鲑鱼肉混合放入橄榄油搅拌
4. 塞拉诺火腿慢火煎制成脆片
5. 牛肉用锅煎制5成熟,醒肉完成
6. 将牛肉切成厚片,码放好后淋上酱汁及鲑鱼色拉



欧洲联盟



享味欧洲