

2014. 2. 22 大廚師 — 小牛肉鮭魚醬 (可做小菜)

材料：

- 小牛里肌（可用豬里肌肉）450g
 - 鹽 1 小匙
 - 切絲小黃瓜 2 條
 - 黑橄欖 切圓
- 1- 雞高湯 2 杯
 - 2- 清水 1 杯
 - 3- 洋蔥（切大塊）1/2 粒
 - 4- 芹菜 & 紅蘿蔔各 1 根
 - 5- 巴西利 1 隻
 - 6- 月桂葉 2 片
 - 7- 黑胡椒粒 15 粒

醬料：

- 9- 鮭魚罐頭（油性）1 罐
- 10- 橄欖油 3 大匙
- 11- 酸豆
- 12- 胡椒粉
- 13- 高湯（煮 A 項高湯）1/4 杯
- 14- 鮮奶油 2 大匙

做法：

- 將 1~7 放下後 放肉，煮 20 分鐘。
- 把 9 用機器打勻，+ 10 + 11，慢慢加 12 + 13 + 14
- 肉切片
- 小黃瓜和黑橄欖放在旁邊
- 汁淋在上面