

大廚師:Diana

日期:Nov.22 2008

烤小里基肉佐百里香磨菇醬

材料:

小里基肉 1 條、磨菇 10 朵、紅蔥頭 5 顆(或小洋蔥 1 個)

調味料:

奶油 1 大匙、麵粉 1 大匙、米酒 1/4 杯、百里香 1/2 匙(建議用粉狀)、高湯 1 杯、鹽少許、黑胡椒少許、巴西利 1 小匙

作法:

1. 烤箱預熱至華氏 400 度，小里基 1 條對半切開，以鹽、黑胡椒兩面略醃。
2. 取 1 只可進烤箱的鍋子，入油，加熱至極熱 **screaming hot**，入小里基，煎至 2 面金黃後，置入已預熱好之烤箱，烤約 25-30 鐘，或至刀子插入最厚的地方，流出乾淨湯汁即可，取出後，置於砧板上，蓋上錫箔紙保溫。
3. 用同一個鍋子，入切細丁之紅蔥頭，炒至軟，加入切片磨菇，至金黃。加入米酒，至濃縮到只剩一半後，加入奶油 1 匙，至其溶化後，加入麵粉 1 大匙，炒勻，加入高湯 1 杯，小火煮至湯汁濃稠，加鹽、黑胡椒和百里香少許，起鍋前加入巴西利少許拌勻。
4. 小里基切片後排盤，醬汁淋於其上即可享用。