

8.19 大廚師 – 奶油蒜辣牛小排

材料:

1. 去骨牛小排 3~4 片
2. 大蒜 5 顆
3. 朝天椒 2~3 根
4. 九層塔 1 把
5. 無鹽 Butter 50g
6. 醬油
7. 料酒
8. 黑胡椒

做法:

1. 將牛小排切塊
2. 大蒜, 朝天椒, 九層塔切末狀備用
3. 熱鍋放入無鹽 butter, 待融化成油, 爆香蒜及辣椒
4. 放入牛小排, 加入醬油, 料酒, 黑胡椒翻炒至牛小排
- 5 分熟
5. 最後撒上九層塔拌勻出鍋即可