



紅酒洋蔥燉牛肉



經典的紅酒燉牛肉加入"焦糖洋蔥汁"一起燉煮，焦糖洋蔥的清甜滲進嚼勁十足的牛腩中，入口滋味甘甜平衡肉類油膩感的經典料理。

材料

紅酒洋蔥燉牛肉

洋蔥塊 100g
胡蘿蔔塊 100g
牛腩切塊 500g
奶油 少許
紅酒 200ml
水 600ml
月桂葉 2片
百里香 適量
 焦糖洋蔥汁 40g
 A.Ta沙漠湖鹽 2匙
白胡椒粉 適量

製程

紅酒洋蔥燉牛肉

- 1.將牛腩塊、洋蔥塊、紅酒、月桂葉及百里香一起醃漬20分鐘
- 2.將醃漬好的牛腩塊及洋蔥塊撈起
- 3.鍋中放少許奶油醬牛腩塊煎至上色後起鍋備用
- 4.洋蔥塊炒香後與牛腩、紅酒、月桂葉、焦糖洋蔥汁、水、百里香一起燉煮50分鐘
- 5.放入胡蘿蔔塊，再續煮20-30分鐘，確認牛腩適口軟度
- 6.加入A.Ta沙漠湖鹽及白胡椒粉調味即可



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw