



软烤小牛肋排

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间	2 小时
时间取决于机器	
份	4
电器	CombairSteamer V6000 自 2021 年

软嫩肋排配羊肚菌酱

小牛肋排

800 克 整块小牛肋排
无水黄油，用于轻煎
少许 食盐
少许 胡椒

羊肚菌酱

100 克 羊肚菌, 或30g干羊肚菌，浸泡后沥干水分
1 红葱头, 切碎
1 蒜瓣, 捣碎
用于焖煮的无水黄油
50 ml 白兰地
400 ml 小牛肉汁
250 ml 全脂奶油
1½ 汤匙 玉米淀粉
少许 食盐
少许 胡椒
少许 柠檬汁

摆盘

少许 盐之花





小牛肋排

在肉上撒上足够的盐。用平底煎锅加热无水黄油。将肉用大火四面轻煎，用胡椒粉调味。推入烤箱中间层的烤架上。在底层推入一个铺有烤盘纸的烤盘。将控温探头插入肉块最厚的部分，并将其连接到烤箱内腔。

设置中心温度为59°C，温和烹制2个小时。

羊肚菌酱

将羊肚菌切四等分，冲洗干净并沥干。在小平底锅中倒入无水黄油，用中火将羊肚菌、红葱头和大蒜焖至半透明状。

浇入科涅克白兰地，熬浓至一半。将小牛肉汁、全脂奶油和玉米淀粉混合，倒入平底锅中煮沸，偶尔搅拌。用中火将酱汁熬至所需稠度。加入盐、胡椒和柠檬汁调味。

摆盘

将肉切成厚片。在切面上撒一些法国盐之花，搭配酱汁即可享用。

烹饪步骤

软烘烤，至烹调温度为 59°C (最高 2 小时)

配件

烤架

烤盘

控温探头

