



紐式菲力牛排佐起司蘑菇醬

食材

菲力牛排

紐西蘭Pure South菲力牛排 (約125g/片)	4片
葵花籽油	1大匙
紐西蘭海鹽	適量
黑胡椒粉	適量

起司蘑菇醬

安佳無鹽奶油	60g
安佳馬茲卡邦乳酪	60g
特級初榨橄欖油	1大匙
國王蘑菇切片	300g
紅香蔥末	38g
大蒜末	2瓣
迷迭香末	1/2大匙
百里香末	1/2茶匙
麵粉	1大匙
波特酒	120ml
牛肉湯	3/4杯
紐西蘭海鹽	適量
胡椒粉	適量

奶油薯泥

安佳純牛奶	300ml
安佳無鹽奶油	40g
安佳帕米桑乳酪粉	20g
馬鈴薯	1kg
大蒜末	30g
紐西蘭海鹽	適量
胡椒粉	適量

作法

菲力牛排

1. 牛排在室溫下靜置回溫約30分鐘，擦乾後，牛排兩面均勻撒上些許鹽、胡椒粉調味。
2. 將耐高溫煎鍋置入烤箱，預熱至250°C後，將煎鍋移到火爐上轉中大火候。
3. 將葵花籽油倒入鍋中，輕晃煎鍋，讓油均勻分佈於鍋面。
4. 牛排放入煎鍋中，第一面煎4分鐘，將牛排翻面再煎4分鐘。
5. 將裝有牛排的煎鍋放回烤箱，再烤4分鐘後，取出牛排並以鋁箔紙蓋上保持牛排溫度。

起司蘑菇醬

1. 以中大火候預熱煎鍋，用1/4杯牛肉湯將煎鍋中的深褐色牛肉漬洗去，以保持煎鍋中牛肉香氣。
2. 加入奶油和初榨橄欖油，再加入蘑菇和紅香蔥末，均勻拌炒5分鐘，再加入大蒜末，迷迭香末、百里香末，拌炒30秒。
3. 加入麵粉均勻攪拌30秒，再加入波特酒和剩餘的1/2杯牛肉湯煮滾。
4. 轉小火煮3-5分鐘，直到醬變稠，再拌入安佳馬茲卡邦乳酪，煮至溫熱，並依個人喜好用鹽和胡椒粉調味。

奶油薯泥

1. 將馬鈴薯放在冷水中煮沸後，再加入牛奶、大蒜和奶油在鍋中一起悶煮約5分鐘。
2. 將溫熱狀態下的馬鈴薯快速去皮後，放回鍋中，並壓碎攪拌均勻，最後加入帕米桑粉攪勻與調味。