



沙朗牛佐Cowboy奶油醬

食材

Cowboy奶油醬

安佳無鹽奶油	240g	洋香菜	2大匙
檸檬汁	1/2顆	韭菜	1大匙
大蒜末	2瓣	百里香末	2茶匙
紅香蔥末	1顆	紐西蘭海鹽	適量
第戎芥末醬	2大匙	黑胡椒粉	適量
辣根(西洋山葵)	1大匙	卡宴辣椒粉	適量
紅甜椒粉	1/4茶匙		

沙朗牛排

紐西蘭Pure South沙朗牛排	300g
橄欖油	適量
紐西蘭海鹽	適量
黑胡椒粉	適量

作法

Cowboy奶油醬

1. 將奶油融化後，加入檸檬汁、大蒜末、紅香蔥末、芥末醬、辣根、辣椒粉、紅甜椒粉放在小碗裡攪拌均勻。
2. 拌入洋香菜、韭菜、百里香末，加鹽調味即可。

沙朗牛排

1. 沙朗牛排在室溫下靜置回溫約30分鐘後，將牛排表面水份擦乾，兩面均勻撒上些許鹽、胡椒粉調味，塗上些許油。
2. 以中高火預熱平底鍋，第一面煎4-6分鐘後，翻面煎3-4分鐘後起鍋，可依個人喜好熟度決定烹調時間。
3. 靜置於室溫約1分鐘，讓肉汁鎖在牛肉裡，之後切開的肉面會呈現均勻粉紅色。

應用

Cowboy奶油醬適合作為各式烤肉，可將Cowboy 奶油醬直接淋在牛排與烤雞肉上，或放入醬料碟中以供沾取，也可搭配雜糧玉米麵包。