



烟 卷 云 舒



与美诺爱上厨房

烟卷云舒

食材：安格斯牛柳120g，帕尔玛火腿2片，盐1g，黑胡椒碎1g，橄榄油5g，咖啡黑椒汁10g（Miele咖啡机espresso与黑胡椒混合熬成咖啡黑椒汁），干葱片2g，蒜片2g，迷迭香5g，板栗1个，蜂蜜2g（烤栗子用），红酒腌渍的无花果2个，芹菜叶1片，茴香叶1片。

做法：

- 1、无花果用红酒，冰糖等熬制3小时放凉备用，栗子烤熟备用。
- 2、圆柱形牛柳整块用橄榄油、黑胡椒、盐腌20分钟（干葱、蒜、迷迭香放橄榄油炸香，过滤）。
- 3、将火腿片卷在牛柳上，用牙签固定，Miele电磁炉开9档热锅后，将牛柳煎至表面金黄。
- 4、将煎好的火腿牛柳卷放入预热至常规加热程序250°C的Miele烤箱中，烤7分钟。
- 5、将烤好的牛柳取出切半，栗子加热，无花果切对半，放入盘中。
- 6、将鲜花、芹菜叶、茴香叶放在盘中装饰即可。

Created By Kenny Fu For Miele

Miele

德国美诺