



## 香焗牡蠣

材料：

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| 牡蠣 (挑顆粒大的)                               | 4~6 粒 |
| 牡蠣殼                                      | 2 個   |
| 白葡萄酒                                     | 適量    |
| White Sauce                              | 適量    |
| (篩過的高筋麵粉 3 大匙、奶油 2 小匙、沙拉油 2 大匙、鮮奶適量、鹽少許) |       |
| 洋蔥                                       | 1/4 個 |
| 乳酪                                       | 適量    |
| 麵包粉                                      | 少許    |
| 香菜末                                      | 少許    |

作法：

1. 用炒鍋將奶油加熱融化，再加沙拉油，用小火慢慢加入麵粉炒，炒到顏色變黃，再慢慢倒入鮮奶炒至均勻的濃稠狀並以鹽調味即成 White sauce，這也可用於其他焗的菜餚。

2. 白葡萄酒燒開，把牡蠣稍微燙一下後撈起。

3. 將 2~3 粒牡蠣放入殼中，將 White sauce 掩蓋於牡蠣上，再灑上切碎的洋蔥、乳酪、麵包粉，放到烤箱中烤 10 分鐘即可。



最佳拍檔：

法國畢修教皇新城堡紅酒 Albert Bichot Châteauneuf du Pape 1996

這款酒酒色是鮮明的深紫紅色；有典型的香料味，也有清新的果香，單寧圓潤不失厚重，可以和燒烤的肉類或中式菜餚搭配得很好。

## 紅酒牛小排 (四人份)

材料：

|      |       |
|------|-------|
| 牛小排  | 8 片   |
| 鹽、胡椒 | 適量    |
| 百里香  | 1 小匙  |
| 紅葡萄酒 | 300cc |

作法：

1. 將牛小排抹上鹽、胡椒和百里香，再浸泡於紅酒中醃 3~4 小時。

2. 在家中可以用烤箱烤 10 分鐘即可；或者也可以用於烤肉時。



最佳拍檔：

奧地利祖爾-夏多內白酒 Zull Chardonnay 1996

兼具成熟的果香和橡木的香氣，加上飽滿甘美的口感。

這款酒的風味與焗牡蠣的濃郁甜美是絕佳的組合。

