

# 香腸雞肉捲佐丹參醬汁

何育任  
花蓮美侖大飯店 西餐廳主廚

一人份

利用丹參與當歸的滋味，巧妙將雞腿皮、雞腿肉、與西方的德式香腸串在一起。大口咬下，三種豐富的口感與肉汁夾雜著甘醇的藥膳香，一併在嘴中蹦開；煞是過癮！

## 材料

### 主料 1

去骨雞腿肉……………220 g  
雞胸肉……………200 g  
蛋白……………10 g  
新鮮當歸條……………5 g  
新鮮丹參條……………5 g

### 主料 2

香腸……………80 g  
蘆筍……………10 g  
紅腰豆……………10 g

### 配料

筊白筍……………20 g

山蘇……………20 g  
海苔片……………2片  
金針菇……………10 g  
紅甜椒片……………30 g

### 調味料

蒜頭……………10 g  
紅蔥頭……………10 g  
迷迭香……………2 g  
奶油……………10 g  
鹽……………5 g  
義大利黑醋……………200cc  
蜂蜜……………2 g

## 作法

1. 熱鍋將蒜頭與紅蔥頭爆香放冷。拌入絞碎的雞胸肉、蛋白、迷迭香攪拌勻。
2. 雞腿肉攤平於鋁薄紙上。將作法1的餡料均等放上。
3. 再放入主料2捲成長筒狀。用100°C熱水浸泡30分鐘固形，起鍋後切塊擺盤。
4. 清燙筊白筍與山蘇，用海苔片捲起備用。清燙金針菇用紅甜椒片捲起備用。
5. 少許熱水加上奶油與鹽，將作法4的配菜燙熟撈起擺盤。
6. 用義大利黑醋加入新鮮丹參與當歸，以小火濃縮過濾。最後加入蜂蜜融成醬汁淋於雞捲上即可食用。



