

# 網油小里肌佐丹參醬

小里肌肉質鮮嫩，以網油包覆、可讓口感更為豐美圓潤。當歸葉色澤青翠，烘乾磨碎之後仍保有青綠的色澤，增添視覺饗宴。以新鮮丹參熬煮的淋汁就是比乾燥過來的柔和芬芳許多。既不搶味又能調和，十分稱職好用。

## 材料

主料	
小里肌	500 g
豬網油	60 g
新鮮丹參條	30 g
乾燥當歸	20 g
水	200 cc

## 調味料

鹽	少許
胡椒	少許

## 作法

1. 以調味料塗抹小里肌。再用豬網油包捲、慢火嫩煎上色
2. 將作法1的肉捲進烤箱，以190°C烤15分鐘，並將里肌油汁留下配用
3. 新鮮當歸葉切碎、蘸於烤好肉捲的表面
4. 以水、作法2的里肌油汁與丹參用細火熬煮，過濾後即為醬汁，淋於肉捲上食用



張守信

一人份

