

# 沙朗牛排佐丹參醬

張守信

一人份

富含豐潤油脂的沙朗肉質豐美爽嫩，稍微嫩煎就能逼出香郁潤口的肉汁。尤以新鮮丹參入紅酒的獨特淋醬，不但去除肉類的油膩、更讓胃口大開。隨著微微散發的酒香，心也跟著醉了。

## 材料

主料  
沙朗牛排……………300 g  
鮮丹參條……………100 g  
牛肉原汁……………200 g  
紅酒……………100 g  
枸杞……………少許

調味料  
鹽……………少許  
胡椒……………少許

## 作法

1. 沙朗牛排加入調味料、嫩煎三分熟即可
2. 將牛肉原汁、紅酒與丹參以慢火熬成濃縮汁液，淋於牛排上即可上桌



