

# 紅酒丹參小羊膝

打破一般常見的橫躺排盤、師傅大膽將羊膝豎了起來；再用切碎的藥膳葉蘸點，讓詩琴話意的山水畫也躍上了餐盤。醜美的紅酒化解羊的腥羶、性溫的丹參調和整體平衡，並將鮮甜的野味凸顯出來。讓人顧不得形象、真想拿起來大口啃。

## 材料

主料  
羊膝……………600 g  
新鮮丹參條……………30 g  
洋蔥……………50 g  
紅蘿蔔……………30 g  
西芹葉……………20 g  
紅酒……………80 g  
水……………150 cc  
枸杞……………少許

調味料  
鹽……………少許  
胡椒……………少許

## 作法

1. 羊膝加入調味料，以中火煎至金黃上色
2. 洋蔥爆香，加入切碎的紅蘿蔔、西芹葉與紅酒，以慢火熬成濃縮紅酒汁
3. 將新鮮丹參與水細熬45分後過濾，再加入作法2的濃縮紅酒汁融合為醬汁淋於羊膝上，即可上桌



張守信

一人份

