



## 韓式沙拉辣醬燒肉 2

沙拉醬除了涼拌外，當成料理中的調味也非常棒，中和韓式辣醬辛辣感，配上梅花豬肉是道大人小孩都愛的下飯料理！



桂冠沙拉100g



豬梅花肉塊1大塊(油花分布較細密的)、老薑片3~4片、蒜瓣3瓣、青蔥1大枝



【沙拉辣醬】：桂冠沙拉1大匙、韓式辣醬1大匙、醬油1茶匙 【調味料】：胡椒鹽適量、辣椒粉適量、米酒1大匙、香油1大匙

### 步驟說明



#### 步驟 1

將肉表面水分拭乾均勻抹上【調味料】後靜置約15分鐘，再放入平底鍋中煎到兩面金黃焦香後取出。



#### 步驟 2

依序將蔥薑蒜炒香後放入煎好的肉塊及【沙拉辣醬】，倒入適量水及米酒，蓋鍋煮約10分鐘後翻面再煮10分鐘，起鍋前收汁至略濃稠。



#### 步驟 3

煮好的燒肉塊靜置約2分鐘後切片，淋上鍋底醬汁，撒上適量蔥末提味即可。

### 小撇步

沙拉醬可有效中和入口的辛辣感，還可豐富燒煮醬汁的深度及厚度，讓料理更滑順美味！