



## 韩式烤牛肉薯条

韩式 BBQ 盖浇薯条

### 食材

8 盎司 Lamb Weston® Stealth Fries™ (X7211)

- 1 盎司车达奶酪
- 1 汤匙熟芝麻
- 1 汤匙香菜碎叶
- ½ 汤匙白洋葱碎

韩式烤牛肉：

- 5 汤匙酱油
- ¼ 杯青葱碎
- 2 ½ 汤匙白糖
- 2 汤匙蒜末
- 2 汤匙芝麻
- 2 汤匙芝麻油
- ½ 茶匙黑胡椒碎
- 1 磅牛腩，切成薄片

## 说明

<u>韩式烤牛肉: </u>

在碗中将酱油、青葱、糖、大蒜、芝麻、芝麻油和胡椒搅打均匀。

将牛腩片置入浅盘中，倒上腌料汁；盖住并冷藏至少 1 小时或过夜。

在预热好的烤炉上快速烤制牛腩片至熟透稍焦，每面 1-2 分钟。

根据制造商的说明烹饪薯条。

薯条装盘，将奶酪和烤牛肉作为浇头。用洋葱、香菜叶和芝麻做装饰。

产量

3-4 份