



炖牛仔骨配醋渍调味蔬菜

NEW

啤酒炖牛仔骨配酸辣泡菜与Lamb Weston® CrispyCoat™ 3/8 英寸常规切割 (X8501)

INGREDIENTS

4 Short ribs

1 Onion

15 mL Garlic, minced

15 mL Thyme

340 g Porter

1 Red bell pepper, julienned

1 Green bell pepper, julienned

1 Onion, julienned

946 mL White vinegar

473 mL Water

237 mL Sugar

237 mL Salt

DIRECTIONS

1. 将牛仔骨调味并煎封，放入商用平底锅。
2. 煸干蔬菜和香草，用啤酒洗锅收汁。
3. 放入 150°C 烤箱中加热 3 小时。打开盖子继续烹饪 1 小时收汁。
4. 将腌渍食材煮沸，搅拌至盐和糖溶解，趁热腌制蔬菜，然后冷却。
5. 将热牛仔骨与醋渍调味蔬菜、收好的汤汁与您选择的蓝威斯顿®薯条一起上菜。

DIRECTIONS

Yield

4 份