

大廚師:Monica

日期:Dec.13 2008

香煎鴨捲佐覆盆子醬

材料：

1. 鴨腿
2. 鹽
3. 綜合香草
4. 黑胡椒粉
5. 洋蔥絲

醬料：

紅酒 2T 覆盆子果醬 2T

作法:

1. 烤箱先預熱 360F
2. 鴨腿去骨，抹鹽、香草、黑胡椒粉，捲成筒狀，用棉繩綁緊醃 30 分鐘.
3. 平底鍋燒到極熱(不加油)下鴨捲 (鴨皮會溢出油脂) ，每面煎約 5 分鐘
4. 鴨捲換到烤盤上，入烤箱 360F/15 分鐘，取出放盤上.(鴨肉會留出一些肉汁)
5. 平底鍋留少許鴨油，小火炒洋蔥絲 炒到香軟.倒入紅酒拌炒再加入鴨肉留出的肉汁最後加入覆盆子果醬 2T 再加鹽、黑胡椒粉調味.
6. 拆掉鴨捲棉繩，切片淋上醬汁即可享用.