

## 12.06 大廚師 - 紅酒燉牛腱

### 材料:

1. 牛腱
2. 洋蔥 切絲
3. 紅番茄 切塊
4. 大蒜 切末

### 調味料:

1. 橄欖油
2. 紅酒
3. 醬油
4. 鹽

### 做法:

1. 先將牛腱以滾水川燙過後切塊
2. 鍋加入橄欖油燒熱，爆香大蒜，加入洋蔥和番茄
3. 待洋蔥和番茄變軟後，加入牛腱肉炒至變色
4. 加入紅酒，醬油及少許鹽
5. 先以大火燒滾後，蓋上鍋蓋轉小火燒至牛腱肉軟硬適中即可起鍋