

Rosace de Moules à la ciboulette

玫瑰蝦夷蔥淡菜

CUISIMAGES

Réf :
1001

總類
前菜
冷盤

準備時間:
30 分鐘

煮
15 分鐘

花費:
  

難易度:
 

起源地:




1 人份材料

- 2 打淡菜
- 1 把蝦夷蔥
- 20 克奶油
- 1 (咖啡)匙美乃滋醬



把淡菜清洗乾淨。
丟掉已開口。(不新鮮)



拿一小鍋,以小火讓奶油溶化。
加入適量鹽及胡椒。



加入淡菜蓋上蓋子。
煮 10 至 15 分鐘。
取出淡菜待涼。
煮汁留下來備用。



淡菜對半打開去掉上半殼。
將淡菜放入圓盤排成玫瑰花狀。
準備調味醬:
將一匙美乃滋醬拌入一匙涼的淡菜汁
及切碎的蝦夷蔥



將調好的調味醬置於淡菜上。
置於冰箱冷藏室至少 30 分鐘。
此到菜可事前準備



建議

置於冰箱冷藏較美味

酒

Bourgogne Aligoté 勃根第