

# 烤金桔三文鱼

## GRILLED KUMQUAT SALMON



 **Mórgan**  
FOR A QUALITY LIFESTYLE



Morgan烤箱

### 材料:

三文鱼柳2副

### 金桔面包糊材料:

金桔1杯、橄榄油3-4汤匙、清水3-4汤匙、盐和黑胡椒粉适量、面包糠½杯

### 酱汁材料:

牛油2汤匙、蒜头1瓣(剁碎)、金桔5粒(剁碎)、指天椒2条(切片)、清水125毫升、盐½茶匙、糖1汤匙、薯粉½茶匙+清水1汤匙(勾芡)

### 做法:

- 1.把金桔和橄榄油放入研磨机搅拌,取出,以胡椒粉调味,然后拌入面包糠,置放一旁。
- 2.三文鱼以盐和胡椒粉腌10分钟。
- 3.用金桔面包糊厚厚涂在三文鱼柳上。
- 4.放入预热至190°C的Morgan烤炉里,烤15分钟或至熟。
- 5.取出淋上酱汁,趁热上桌。

### 酱汁做法:

- 1.把牛油加热溶解,然后放入蒜茸炒至香,再加入剁碎金桔、清水及指天椒,小火焖煮。
- 2.以薯粉水勾芡后加盐和糖调味。
- 3.把酱汁淋在烤好的金桔三文鱼上。