



## Mexico beef roll steam with bamboo basket 籠仔蒸墨西哥醬肉卷

### Ingredients :

- Beef rib 1 kg • Savoy cabbage 1 pc


### Sauce ingredients :

- Onion 1 pc • Shallot 3 pcs • Garlic 1 pc • Tomato "skinless" 1 tin / 450 g
- Paprika 1 tsp • Mexico chilli powder 1 tsp • Cumin powder 1 tsp
- Cayenne pepper 1 tsp • Coriander powder 1 tsp • Mustard 2 tbsp
- Salt • Red wine 500 ml

### Stuffing ingredient :

- Sliced onion 1 pc

### Steps :

1. Use  steam mode to preheat steam oven at 100°C.
2. Clean beef rib and blanch.
3. Stir fry onion slice with some salt. Put aside.
4. Stir fry onion, shallot and garlic. Add all sauce ingredients. Stir fry. Add red wine.
5. Reduce the sauce. Then blend with food processor. Pour sauce into rib finger in a dish.
6. Put the dish in preheated steam oven and steam at 100°C for 3 hrs until meat becomes soft.
7. Blanching savoy cabbage until soft. Wipe off moisture. Put beef rib and onion slice into savoy cabbage and roll up.
8. Put savoy cabbage roll in bamboo basket and place it back to the preheated steam oven and steam again at 100°C for 15 mins.

### Tips :

Leave the beef rib and cooked sauce overnight. Rib finger will be softer and taste better.

**Appliance:** Steam oven

**Cooking Duration:** 200 mins (excluding preparation duration)

### 材料 :

- 牛肋肉條 1公斤 • 法國縐紋椰菜 1個


### 醬汁料 :

- 洋蔥 1隻 • 乾蔥肉 3粒 • 蒜頭 1棵 • 蕃茄肉 1罐/約450克
- 紅甜椒粉 1茶匙 • 墨西哥辣椒粉 1茶匙 • 茴香粉 1茶匙
- 紅椒粉 1茶匙 • 芫荽粉 1茶匙 • 芥末 2湯匙
- 鹽 • 紅酒 500毫升

### 配料 :

- 洋蔥絲 1隻

### 步驟 :

1. 使用  蒸氣模式將蒸爐預熱至100°C。
2. 牛肋肉條清洗後汆水備用。
3. 放油炒香洋蔥絲，加入小許鹽調味，備用。
4. 放油炒香洋蔥，蒜肉和乾蔥肉後，再放入各項醬汁材料炒香，最後加入紅酒。
5. 把醬汁水份收底後，用電動攪拌器打爛，倒入備用的牛肋肉條內，蓋好。
6. 放入預熱100°C蒸爐，蒸約3小時至肉淋軟。
7. 椰菜葉汆水至軟身，抹乾水後平放枱面，放上牛肋條和備用的洋蔥絲卷起。
8. 把椰菜卷放入蒸籠後，再放入預熱100°C蒸爐，蒸約15分鐘至椰菜熟。

### 貼士 :

把蒸好的墨西哥醬肉隔一晚，餘溫會使牛肋肉條更淋更入味。

**電器:** 蒸爐

**烹調時間:** 200分鐘 (不包括預備時間)