

叉燒羊架 – Char Siu Lamb Chops

3 人用 (servings)

材料 Ingredients

海鮮醬	2 湯匙	Hoisin sauce	2 tbsp
豉油	2 湯匙	Soy sauce	2 tbsp
紹興酒 或車厘酒	1 湯匙	Shaoxing wine	1 tbsp
糖	½ 湯匙	Sugar	½ tbsp.
五香粉	½ 茶匙	Chinese five-spice powder	½ tsp
鹽	¼ 茶匙	Salt	¼ tsp
Ovation 草飼羊扒	9 塊 (1½磅)	Ovation Free Range lamb chop	9 pcs(1½ lb)
蜂蜜	1 湯匙	Honey	1 tbsp
水	½ 湯匙	Water	½ tbsp

步驟 Directions

1. 將海鮮醬、豉油、紹興酒、糖、五香粉與鹽在小碗內打至均勻。
2. 將醬汁倒入膠密實袋。
3. 加入羊扒，封口，均勻的將醬汁鋪勻羊架。
4. 擺入雪櫃醃製至少四個小時，或者隔夜。
5. 預熱平底鑊，需要很熱。
6. 將羊扒醬汁瀝乾，只需在羊架上殘留少許醬汁。
7. 將羊扒每面煎封，在煎至理想熟度，半熟大約需每面三~四分鐘。煎好後放入盤內。
8. 將蜂蜜與水混合，放入鍋內加熱至溫熱。
9. 將蜂蜜水刷在羊扒上即可。

1. Whisk hoisin sauce, soy sauce, Shaoxing wine, sugar, Chinese five-spice powder and salt in small bowl.
2. Transfer to large resealable plastic bag.
3. Add lamb; seal bag and turn to coat.
4. Marinate in refrigerator at least 4 hours or overnight.
5. Prepare HOT FRYING PAN
6. Drain lamb, leaving some marinade clinging.
7. Pan sear lamb and cook to desired doneness, about 3 – 4 minutes per side for medium-Transfer to platter.
8. Stir honey and water in small skillet over medium heat until warm.
9. Brush over lamb chops