

焦炙柳橙奶油火锅

材料：

柳橙 6 粒，切为两半并炙焦
奶油 1 磅
水 2 茶匙
盐和白胡椒

作法

柳橙炙焦和榨汁后取出
将橙汁熬成糖浆
保存备用

奶油火锅

在小平底煎锅中将 2 茶匙水煮沸
搅入奶油，必须搅匀至完全混合
加入橙汁糖浆
添入盐和胡椒调味

将奶油火锅保存在双层保温锅中

装盘配料

3 小干贝
3 支小胡萝卜（烫熟）
3 枚小茼蒿（烫熟）
4 粒小土豆（烫熟）并切为两半
2 茶匙绿色什锦菜屑
1 撮柳橙末（在糖浆中煮沸橙皮，晾干过夜并搅拌成末）
2 茶匙胡萝卜奶油（用胡萝卜泥和整块奶油搅打而成）

在平底锅中将干贝一面煎至焦黄（3 分钟）
在同一平底锅中加入 1 茶匙奶油和所有蔬菜
加入盐和胡椒调味
取出干贝和蔬菜并置于纸巾上
将干贝和蔬菜美观地排列在大盘上
完成柳橙奶油火锅并在盘面撒上绿色菜屑