

MEAT SHANKS

With compliments of:
Chef Faisal AlKhatib

INGREDIENTS:

- 1 Meat shank from AlMawashi
- 1/2 cup steak sauce
- 2 tbsp. crushed garlic
- 1/2 cup mustard
- Salt / black pepper (as desired)
- 1/2 cup olive oil
- 1/2 butter
- 1 tsp. seasoning mixed
- 1 Foil paper
- 1 Rosemary herbs

METHOD:

- Boil the meat shank until cooked then fry it and put it aside.
- Mix garlic, steak sauce, salt, pepper and butter.
- Place the meat shank on a baking tray and add the sauce and rosemary.
- Cover with foil and cook for one hour at 180 degrees C.
- Serve with mashed potato.

موزات اللحم

مع تحيات
الشيف فيصل الخطيب

المقادير:

- 1 موزة اللحم من شركة المواشي
- 1/2 كوب صلصة ستيك
- 2 ملعقة كبيرة ثوم
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- 1 حبة بطاطس مهروس
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 1/2 قالب زبدة
- 1 حزمة روزماري
- 1/2 كوب صلصة وارشيستر شاير
- 1/2 كوب ماسترد
- ورق قصدير

طريقة التحضير

- تسلق موزة اللحم لحد الاستواء ثم وتترك جانبا تترك جانبا
- نقوم بخلط الثوم، الماسترد وصلصة الستيك، الفلفل الاسود والملح وقليل من الزبدة
- نضع موزة اللحم في صينية الفرن ثم نسكب خليط الصوص وتوزع عشبة الروزماري وتغطى بالقصدير ثم تحمر بالفرن، وتقدم ساخنة بجانب البطاطس المهروس وتزين بعشبة الروزماري.

