

Carne Asada Super Tacos 烤牛肉玉米餅 *Recipe courtesy of Chef Cory*

Beef Marinade Ingredients 牛肉醃料

- Skirt Steak or Flank Steak 裙子牛排 或 側翼牛排
- Cilantro - ½ Cup Chopped 芫茜/香菜 - ½ 杯, 切碎
- Dried Chili pepper - 1 tsp 乾辣椒 - 1 茶匙
- Cumin - 1 Tbsp 小茴香 / 孜然 - 1 湯匙
- Lime Juice - ¼ Cup 青檸汁 - ¼ 杯
- Black Pepper - 1 Tbsp 黑胡椒 - 1 湯匙
- Soy Sauce - 2 Tbsp 醬油 - 2 湯匙
- Hoisin Sauce - 1 tsp 海鮮醬 - 1 茶匙
- Sugar - 1 tsp 糖 - 1 茶匙
- Salt and Pepper to taste 鹽和胡椒粉調味



Salsa Verde Ingredients 墨西哥醬汁配料

- Tomatillo - 8-10 pieces (about 3 cups) 酸漿粘果 - 8-10 片(約3杯)
- Jalapeño - 1 piece 墨西哥鮮辣椒 - 1 片
- Lime Juice - 1 tsp 青檸汁 - 1 茶匙
- Cilantro - ½ Cup Chopped 芫茜/香菜 - 切碎
- Avocado - ½ Piece 牛油果 / 鰐梨 - 半個
- Salt and Pepper to taste 鹽和胡椒粉調味



Taco Assembly Ingredients 玉米餅製作配料

- Flour or Corn Tortilla 麵粉玉米餅 或 黃玉米餅
- Tomato – Diced 番茄 - 切丁
- White Onion – Diced 白洋蔥 - 切丁
- Cilantro 芫茜 / 香菜
- Salsa Verde 墨西哥醬汁 - 配有切碎的洋蔥、大蒜、香菜和辣椒
- Sour Cream 酸奶油

Instructions 做法

1. Marinate Beef in a large bowl with all marinade ingredients for at least 6 hours.
將牛肉與所有醃料一起放入一個大碗中醃製至少 6 小時。
2. Grill beef on a flat top or BBQ grill.
在平頂或燒烤架上烤牛肉。
1. Roast Tomatillos and Jalapeno in the oven on a pan with the skin on for 25 minutes.
將酸漿粘果和墨西哥鮮辣椒放在平底鍋，接著放進烤爐烤25分鐘。
2. Take the skins off and blend all the Salsa Verde ingredients and flesh from the tomatillo and jalapeno in a blender until mixed well. You should still see the seeds from the peppers and tomatillo.
將烤熟的酸漿粘果和墨西哥鮮辣椒剝去皮。
接著用攪拌機與墨西哥醬汁配料混合。應該仍然可看到辣椒和酸漿粘果的種子。
1. Lightly warm up the totilla. 輕微烤暖玉米餅。
2. Place all cooked ingredients along with taco ingredients on the tortilla and enjoy!
將所有煮熟的食材與玉米餅的配料一起放在一塊玉米餅上來享用。