

## 泰式架喱魚

譚鄭瑛玲著

材料：魚肉	1 磅, 洗淨切塊
薯仔	1 個, 去皮切塊
洋葱	1 個, 去皮切塊
香茅	1 支, 去皮拍鬆
青檸葉	數片
紅辣椒	1 隻, 切碎
青,紅西椒	各 1 隻, 切塊
葱	1 棵, 切段
蒜茸,葱茸	各 1 茶匙
上湯	1/4 量杯
調味：紅架喱醬	2 湯匙
棕糖	1 湯匙
魚露	2 湯匙
椰汁	1/2 量杯

- 做法：1。熱鑊落適量油, 炸香薯仔, 上碟。
- 2。再熱鑊落油 1 湯匙, 爆香蒜茸,葱茸,洋葱,架喱醬, 炒魚肉, 加入調味品, 香茅,青檸葉,紅辣椒, 炒勻, 加入 1/4 量杯上湯, 煮 3 分鐘,再加入青,紅西椒, 兜炒, 最後加入薯仔,葱段, 兜勻, 上碟供食。