

咖喱魚頭

譚鄭瑛玲著

材料：魚頭(石斑或三文) 1.1/2 磅
洋葱 1 個
青,紅椒 各 1 個
蒜頭 2 粒
青葱 2 棵
椰汁 1/2 量杯
麪粉 適量

調味：芫茜 2 棵, 黑椒粒 1 茶匙, 全部搥爛
紅咖喱 1 湯匙
棕糖 1 湯匙
魚露 1 湯匙
青檸葉 5 片, 切條

做法：1. 洗淨魚頭，用少許鹽撈過待用。洋葱去衣切條。青紅椒切碎粒。蒜頭琢茸。青葱洗淨切段。

2. 燒熱鑊，落油適量，將魚頭沾上麪粉，放入鑊中煎片刻，加入洋葱，蒜茸，炒勻，再加入調味品，水半量杯，蓋好煮 5 分鐘，至收乾汁，然後加入青，紅椒，葱段及椰汁，再煮 1 分鐘，即可上碟供食。