

06.20 大廚師 - 冬蔭功湯 (4 人份量)

材料:

蝦 6 隻：蝦去頭，用刀在蝦尾淺切一刀，用針或牙簽在中間把泥腸剔出來

青檸葉 6-7 塊：青檸葉撕開

小辣椒 5-7 條：小辣椒去頭，用刀壓一下，用針或牙簽刺一些小洞

香茅 3 條：香茅去外層內層切絲

香菜 1 束：香菜切段

小番茄 8 粒：小番茄對半切開

南薑 80 克：切厚片

草菇 5 個：切厚片

青檸 1-2 個

魚露 3 湯匙

泰式辣椒油或冬蔭功醬 2 湯匙

做法:

1. 煮滾 1250ml 水，中火放入蝦頭煮 8 到 10 分鐘，之後取出蝦頭備用
2. 撈去蝦湯面的泡沫及雜質，轉中小火，加入小辣椒、小番茄、香茅、南薑 及草菇煮 5 分鐘
3. 5 分鐘後加入魚露及泰式辣椒油，煮 1 分鐘
4. 加入青檸葉煮 1 分，加入蝦煮熟
5. 可跟據個人喜好加入椰奶約 60 克，之後煮滾
6. 加入青檸汁即可上碟