



Way



味

娘惹咖喱鸡 NYONYA CURRY CHICKEN

食材

- | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------|
| 1 1 罐 Way 参巴酱 | 6 粉状香料 - (a) 1 汤匙芫荽粉 | 加50克
水拌匀 |
| 2 (a) 桂皮 1 支 - 2 吋长 | (b) 1 茶匙 小茴香粉 | |
| (b) 小豆蔻 - 2 粒 | (c) ½ 茶匙大茴香粉 | |
| (c) 八角 - 1 朵 | 7 调味料 - (a) 鱼露- 1 汤匙 | |
| (d) 丁香 - 3 粒 | (b) 味精- ¼ 茶匙 | |
| 3 1 小串咖喱叶 | (可以选择不放。) | |
| 4 1 粒番茄 - 切成4块 | 8 盒装椰浆 - 120 克 | |
| 5 鸡肉去皮，
切成小方块- 500 克 | 9 斑斓叶 - 5 张， 切成2吋长 | |

做法

将 1, 2, 和 3 的食材一起放入锅内，中火炒约3分钟至爆香，加 4，继续炒2分钟，再把 5, 6, 7, 8, 的食材加入，中火煮至鸡肉熟透，椰浆沸腾，加入 9，拌匀却成。

其他佐料 - 黄瓜，水煮鸡蛋，油爆花生，油爆江鱼仔，白饭。

娘惹咖喱鸡 NYONYA CURRY CHICKEN
by Way Sambal Sauce

