

咖哩椰漿雞

份量：10 人份

材料:

土雞(光雞)1 隻
地瓜 1/2 顆
洋芋 1/2 顆
洋蔥 1/2 顆
沙拉油 1T

調味料:

紅咖哩 1t
綠咖哩 1t
咖哩粉 1t
椰漿 3t
鹽 1/4t
泰式香料 10g

烹調程序

- 1.土雞剝小塊，以 150°C~160°C 中油溫炸過備用。
- 2.地瓜，洋芋削皮切滾刀塊，泡水漂白後以高油溫約 170°C~180°C 炸至金黃備用。
- 3.洋蔥切塊，以 1T 沙拉油熱鍋爆香洋蔥，入咖哩粉以小火炒香後放入紅、綠咖哩及 2 斤水煮沸，接著放入炸好的雞塊、地瓜、洋芋、椰漿及鹽，用小火燜燒約 15 分鐘。
- 4.起鍋前灑上一點泰式香料即可。

注意事項

- 1.可依個人喜愛增減調配三種不同咖哩粉。
- 2.需以小火燜燒，若用大火將使地瓜、洋芋容易糊爛。