

# Massaman咖喱牛肉

## 食材准备 (2-3人份)

450克牛肉(切丁)  
2汤匙**鸡标MASSAMAN咖喱酱**  
2个洋葱各切成4块  
2个大土豆切丁  
400毫升**AROY-D椰奶**  
1个辣椒切碎  
75克烤花生仁

## 调料:

1汤匙**SQUID鱼露**  
2汤匙**鸡标树糖**或蔗糖  
2汤匙**鸡标浓缩酸子酱**  
2瓣豆蔻  
150毫升水

## 制作方法

- 1) 油入锅烧热，放入牛肉煸炒几分钟，盛出待用。
- 2) 用少许油煸炒PANANG咖喱酱2分钟，加入洋葱和土豆烧5分钟左右，盛出待用。
- 3) 将椰奶倒入炒锅煮沸，然后再用小火煮10分钟。
- 4) 加入咖喱、蔬菜和肉，再加入调料，文火烧15-20分钟至收汁。
- 5) 加入辣椒和花生。配食金凤凰泰国香米饭。



- ① Pâte de curry Massaman **Coq**  
鸡标MASSAMAN咖喱酱
- ② Sauce de poisson **Squid** 鱼露
- ③ Concentré de tamarin **Coq**  
鸡标浓缩酸子酱
- ④ Sucre de palme **Coq** 鸡标树糖
- ⑤ Lait de coco **Aroy-D** 椰奶



# Curry Massaman au bœuf

## Ingrédients (pour 2-3 personnes)

450g de bœuf (coupée en cubes)  
2 c. à soupe de **pâte de curry Massaman Coq**  
2 oignons (en quartiers)  
2 grosses pommes de terre (en cubes)  
400ml de **lait de coco Aroy-D**  
1 piment rouge (émincé)  
75g de cacahuètes grillées non salées

## Sauce

1 c. à soupe de **sauce de poisson Squid**  
2 c. à soupe de **sucré de palme Coq** ou sucre roux  
2 c. à soupe de **concentré de tamarin Coq**  
2 gousses de Cardamome (rayon épices)  
150 ml d'eau

## Préparation

- 1) **Faire chauffer** de l'huile et y faire revenir la viande quelques minutes. Réserver.
- 2) **Faire revenir** la pâte de curry Massaman 2 min dans un peu d'huile. Y ajouter oignons et pommes de terre, les cuire environ 5 min. Réserver le tout.
- 3) **Verser** le lait de coco dans le wok et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 10 min.
- 4) **Ajouter** le mélange précédent (curry et légumes) et la viande. Puis le mélange de Sauce. Laisser mijoter 15 à 20 min jusqu'à réduction.
- 5) **Ajouter** le piment et les cacahuètes. Servir avec du **riz Thaïlandais parfumé «Oiseaux Célestes»**.

