

青咖喱虾

Kaeng Kiew Wan Goong (Curry vert de crevettes)

食材准备 (2人份)

100克 SAVOY 椰浆(或椰奶)
40克 EXOTIC FOOD 青咖喱酱
8 只大虾
500克 AROY-D 椰奶
100克 泰国茄子切块
100克 鸡标笋片
20克 鸡标树糖或蔗糖
2汤匙 SQUID 鱼露
2 个小辣椒切圈
4克 泰国罗勒叶
3 片箭叶橙叶(或箭叶橙片或绿柠檬片)

制作方法

- 1) 在锅内加热椰浆直至出油，加入青咖喱酱并均匀搅拌。
- 2) 放入虾至烧熟后，再加入椰奶至沸腾，然后开中火。
- 3) 加入泰国茄子、笋片、鱼露、树糖，煮开几分钟。
- 4) 加入辣椒，箭叶橙叶。
- 5) 起锅后配食泰国金凤凰贵族香米饭。

小窍门：可以用鸡胸肉代替虾。

Ingrédients (pour 2 personnes)

100g de **crème de coco Savoy** (ou l'équivalent en lait de coco)
40g de **pâte de curry vert Exotic Food**
8 grosses crevettes
500g de lait de coco Aroy-D
100g d'**aubergines thaï** coupées grossièrement (à défaut aubergine)
100g de **pousses de bambou en tranches Coq**
20g de sucre de palme Coq ou sucre roux
2 c. à soupe de **sauce de poisson Squid**
2 petits piments en grosses rondelles
4g de feuilles de basilic thaï
3 feuilles de combava ciselées (sinon du zeste de combava ou de citron vert)

Préparation

- 1) **Faire frémir** la crème de coco dans un wok jusqu'à ce que l'huile en sorte. Ajouter la pâte de curry vert et bien mélanger le tout.
- 2) **Ajouter** les crevettes et les cuire. Une fois les crevettes cuites, ajoutez le lait de coco et porter le tout à ébullition ; puis baisser à feu moyen.
- 3) **Ajouter** l'aubergine thaï, les pousses de bambou, la sauce de poisson, le sucre de palme et porter le tout à ébullition quelques minutes.
- 4) **Ajouter** le piment, les feuilles de combava et de basilic thaï.
- 5) **Servir** accompagné de **riz Thaïlandais parfumé «Oiseaux Célestes»**.

Astuce : vous pouvez remplacer les crevettes par du filet de poulet.

- 1 Sauce de poisson **Squid** 鱼露
- 2 Pâte de curry vert **Exotic Food** 青咖喱酱
- 3 Pousses de bambou **Coq** 鸡标笋片
- 4 Crème de coco **Savoy** 椰浆
- 5 Riz thaïlandais **Oiseaux célestes**
金凤凰贵族香米饭
- 6 Aubergine Thai 泰国茄子

