

Panang 咖喱鸡肉

食材准备 (2人份)

1汤匙油
2汤匙**鸡标PANANG咖喱酱**
250克嫩鸡肉切片
20克青椒切丝
20克红椒切丝
1/4洋葱切丝
2汤匙烤花生仁打碎
1汤匙**SAVOY椰浆**

调料:

90毫升椰奶
2汤匙**SQUID鱼露**
2汤匙树糖粉或蔗糖
6片**柠檬叶**

制作方法

1. 混合所有调料所需食材，备用。
2. 油入锅烧热，加入PANANG咖喱酱，用文火煸1分钟。旺火炒鸡肉，加入调料烹烧，收浓汤汁。
3. 加入青红椒、洋葱和花生仁，烹烧2分钟后装盘，淋上椰浆，配食**泰国金凤凰贵族香米饭**。

小窍门: 可用牛肉代替鸡肉。

- 1 Pâte de curry Panang **Coq**
鸡标PANANG咖喱酱
- 2 Crème de coco **Savoy** 椰浆
- 3 Riz thaïlandais **Oiseaux célestes**
金凤凰贵族香米饭
- 4 Sauce de poisson **Squid** 鱼露
- 5 Feuilles de combava (citronnier)
Coq (rayon surgelé) 鸡标柠檬叶

Poulet sauté au curry Panang (Panang Nuea)

Ingrédients (pour 2 personnes)

1 c. à soupe d'huile
2 c. à soupe de **pâte de curry Panang Coq**
250 g de poulet, coupé en lamelles
20 g de poivron vert en lamelles
20 g de poivron rouge en lamelles
1/4 d'oignon émincé
2 c. à soupe de cacahuètes grillées broyées
1 c. à soupe de **crème de coco Savoy**

Sauce

90 ml de lait de coco Aroy-D
2 c. à soupe de **sauce de poisson Squid**
2 c. à soupe de sucre ou sucre de palme râpé
6 feuilles de **combava** (ou «feuilles de citronnier»)

Préparation

1) **Mélanger** tous les ingrédients de la sauce et réserver.
2) **Chauffer** l'huile dans un wok, ajouter la pâte de curry Panang. Faire revenir 1 min à feu doux. Faire sauter le poulet à feu vif, puis ajouter la sauce. Cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
3) **Ajouter** les poivrons, l'oignon et les cacahuètes. Cuire pendant 2 min et disposer dans un plat.
4) **Verser** la crème de coco sur le bœuf et servir avec du **riz Thaïlandais parfumé «Oiseaux Célestes»**.

Astuce : vous pouvez remplacer le poulet par du bœuf.

