

腰果炒鸡丁

食材准备 (2人份)

2块鸡胸肉
15克腰果
2棵**韭菜**，切成2厘米段
4个干辣椒去籽切碎
1个洋葱切碎

腌料:

1/4茶匙**珠江桥老抽**
1/4汤匙**金牌鲜味蚝油**
1/4汤匙**SQUID 鱼露**
1茶匙糖
1/2茶匙淀粉

制作方法

- 1) 混合所有腌料，将鸡肉切块后放入腌料中，腌制20到30分钟。
- 2) 锅中放入油烧热，加入腌好的鸡肉翻炒几分钟，取出待用。
- 3) 重新加油烧热，将洋葱和红辣椒加入锅中炒。
- 4) 放入炒好的鸡肉，再加入切好的韭菜和腰果，均匀翻炒，并加入盐和胡椒调味。
- 5) 起锅后配食**泰国金凤凰贵族香米饭**。



Poulet sauté aux noix de cajou

Ingrédients (pour 2 personnes)

2 filets de blanc de poulet
15g de noix de cajou
2 **ciboulettes Thai** en morceaux de 2cm
4 piments rouges séchés émincés et dégrainés
1 oignon émincé

Marinade

1/4 de c. à café de **sauce soja foncée Pearl River Bridge**
1/4 de c. à soupe de **sauce huître Jin Pai**
1/4 de c. à soupe de **sauce de poisson Squid**
1 c. à café de sucre en poudre
1/2 de c. à café de fécule de maïs

Préparation

- 1) **Mélanger** tous les ingrédients de la marinade et y faire mariner le poulet préalablement coupé en morceaux. (20 à 30min).
- 2) **Faire chauffer** de l'huile dans un wok puis y faire revenir le poulet et la marinade quelques minutes, réserver.
- 3) **Faire revenir** l'oignon et les piments rouges dans un peu d'huile chaude.
- 4) **Ajouter** le poulet préalablement cuit, la ciboule puis les noix de cajou entières, bien mélanger et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire.
- 5) **Servir** avec du **riz thaïlandais parfumé « Oiseaux Célestes »**.



- 1) Sauce de poisson **Squid 鱼露**
- 2) Sauce huître **Jin Pai 金牌鲜味蚝油**
- 3) Sauce soja foncée **Pearl River Bridge 珠江桥鲜味老抽**
- 4) Ciboulette thai **韭菜**
- 5) Riz thaïlandais **Oiseaux célestes 金凤凰贵族香米饭**