

姜黄烤鸡

食材准备 (4人份)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 4汤匙 香菜根 洗净切碎 | 2茶匙 SQUID鱼露 |
| 1茶匙 姜黄粉 | 3茶匙 泰国酱油 |
| 60克 蒜 | 2茶匙 鸡标树糖 或蔗糖 |
| 1茶匙 黑胡椒粒 | 4个 鸡腿 |

制作方法

- 1) 将蒜、香菜根、胡椒和姜黄用春臼或搅碎器加工成酱状。
- 2) 将鸡腿放入盘中，加上酱油、鱼露和糖。
- 3) 戴上厨用塑料手套，将酱料涂遍鸡腿，用叉子戳几个孔，使其入味，加盖放入冰箱腌4-5小或一整夜。
- 4) 烧烤或放入烤箱烘烤。
- 5) 用叉穿刺肉层最厚处，拔出叉后，如汁水显粉红，则肉未熟；如汁水清亮，就可以大快朵颐了。配糯米饭食用最为正宗。

花絮： 芭提雅和曼谷南部海滨常见的街边美食，经常由流动摊贩推着烧烤车，在海边寻客卖食。



- 1) Sauce de soja claire thai **Healthy Boy** 泰国酱油
- 2) Sauce de poisson **Squid** 鱼露
- 3) Sucre de palme **Coq** 鸡标树糖
- 4) Racines de coriandre 香菜根

Poulet thaï grillé au curcuma (Gai ka-min)

Ingrédients (pour 4 personnes)

- | |
|---|
| 4 c. à soupe de racines de coriandre lavées et hachées |
| 1 c. à café de curcuma moulu |
| 60 g de gousses d'ail (épluchées) |
| 1 c. à café de poivre noir (en grain) |
| 2 c. à café de sauce de poisson Squid |
| 3 c. à café de sauce soja thaï Healthy Boy |
| 2 c. à café de sucre ou sucre de palme Coq râpé |
| 4 cuisses de poulet |

Préparation

- 1) **Piler** au mortier ou au mixeur l'ail, la racine de coriandre, le poivre et le curcuma pour en faire une pâte.
- 2) **Placer** le poulet dans un plat, ajouter la sauce soja, la sauce de poisson et le sucre.
- 3) **Passer** la main dans un gant en plastique et appliquer la pâte sur toute la surface du poulet. Faire des trous sur le poulet avec une fourchette afin que les saveurs pénètrent. Couvrir et placer au frigidaire 4 à 5 heures ou une nuit.
- 4) **Cuire** au four ou au barbecue.
- 5) **Tester** la cuisson de votre poulet en piquant à l'aide d'une fourchette la partie la plus épaisse de la viande. Retirer la fourchette, si le jus de cuisson est rose, votre viande n'est pas cuite, s'il est clair, régalez-vous ! Servir avec du **riz gluant thaïlandais « Oiseaux Célestes »** pour le déguster de façon authentique.

Anecdote : plat de rue très populaire à Pattaya et sur les plages du sud de Bangkok. Il est généralement proposé par des vendeurs ambulants qui poussent leur chariot-barbecue à la rencontre des passants au bord de mer.

